



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



Nombre: Rosario Maribel Robles Sánchez

Nombramiento: Profesor-Investigador de tiempo completo.

Grado: Doctorado

▪ Formación académica:

Doctorado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora.

Químico Biólogo Especialidad Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora.

▪ Nivel del SNI

Nivel II (Enero 2021- Diciembre 2025)

▪ Publicaciones (últimos tres años)

- Ruiz-Hernández A.A., Rouzaud Sáñez, O., Frías, J., Ayala-Zavala, F., Astiazarán-García, H., Salazar-López, N.J., López-Saiz C.M., De la Reé-Rodríguez, S.C., Robles-Sánchez, M. (2023). Antioxidant and anti-inflammatory potential of a food produced from irradiated (UV-A LED) sorghum sprouts subjected to in vitro gastrointestinal simulation. *Journal of Functional Food* 110 (2023). DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105857>.
- Valenzuela González, M., Cárdenas López, J. L., Burgos Hernández, A., Salazar López, N. J., Viuda Martos, M., Ruiz Hernández, A. A., & Robles Sánchez, R. M. (2023). Quinoa treated by an optimized method of microwave heating and their effect on antioxidant activity and phenolic compounds after in vitro gastrointestinal digestion. *CyTA-Journal of Food*, 21(1), 751-759. DOI: <https://doi.org/10.1080/19476337.2023.2279186>.
- Ruiz-Canizales, J., Salazar-López, N. J., Robles-Zepeda, R. E., Robles-Sánchez, M., Astiazaran-García, H., Madera-Santana, T. J., ... & González-Aguilar, G. A. (2023). Mango Peel Phenolics Increase the Storage Stability and Cellular Antioxidant Activity of Carotenoid-Loaded Emulsions. *Waste and Biomass Valorization*, 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12649-023-02313-2>.
- López-Almada, G., Domínguez-Avila, J. A., Mejía-León, M. E., Robles-Sánchez, M., González-Aguilar, G. A., & Salazar-López, N. J. (2023). Could Naringenin Participate as a Regulator of Obesity and Satiety?. *Molecules*, 28(3), 1450. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules28031450>.
- Moreno-Ochoa, M. F., Calderón de la Barca, A. M., Cárdenas-López, J. L., Robles-Sánchez, R. M., & Rouzaud-Sáñez, O. (2023). Technological properties of orange sweet potato flour intended for functional food products as affected by conventional drying and milling methods. *ACS Food Science & Technology*, 3(2), 283-291. DOI: <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00308>.



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

- Valenzuela-González, M., Rouzaud-Sández, O., Ledesma-Osuna, A. I., Astiazarán-García, H., Salazar-López, N. J., Vidal-Quintanar, R. L., & Robles-Sánchez, M. (2022). Bioaccessibility of phenolic compounds, antioxidant activity, and consumer acceptability of heat-treated quinoa cookies. *Food Science and Technology*, 42, e43421. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.43421>.
- Ruiz Hernández, A. A., Rouzaud Sández, O., Frías, J., Ayala Zavala, F., Astiazarán García, H., & Robles Sánchez, M. (2022). Optimization of the Duration and Intensity of UV-A Radiation to Obtain the Highest Free Phenol Content and Antioxidant Activity in Sprouted Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Plant Foods for Human Nutrition*, 1-2. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11130-021-00938-z>.
- Tánori-Encinas, D., Wall-Medrano, A., Cárdenas-López, J. L., Ledesma-Osuna, A. I., & Robles-Sánchez, M. (2022). Cápsulas de polvo de arándano como propuesta nutracéutica para mejorar la bioaccesibilidad de compuestos fenólicos. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 72(1), 11-22. DOI: <https://doi.org/10.37527/2022.72.1.002>.
- Salazar-López, N. J., Barco-Mendoza, G. A., Zuñiga-Martínez, B. S., Domínguez-Avila, J. A., Robles-Sánchez, R. M., Ochoa, M. A. V., & González-Aguilar, G. A. (2022). Single-cell protein production as a strategy to reincorporate food waste and agro by-products back into the processing chain. *Bioengineering*, 9(11), 623. DOI: <https://doi.org/10.3390/bioengineering9110623>.
- Belmonte-Herrera, B. H., Domínguez-Avila, J. A., Wall-Medrano, A., Ayala-Zavala, J. F., Preciado-Saldaña, A. M., Salazar-López, N. J., ... & González-Aguilar, G. A. (2022). Lesser-Consumed Tropical Fruits and Their by-Products: Phytochemical Content and Their Antioxidant and Anti-Inflammatory Potential. *Nutrients*, 14(17), 3663. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu14173663>.
- Zuñiga-Martínez, B. S., Domínguez-Avila, J. A., Robles-Sánchez, R. M., Ayala-Zavala, J. F., Villegas-Ochoa, M. A., & González-Aguilar, G. A. (2022). Agro-industrial fruit byproducts as health-promoting ingredients used to supplement baked food products. *Foods*, 11(20), 3181. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11203181>.
- Ruiz-Hernández, A. A., Cárdenas-López, J. L., Cortez-Rocha, M. O., González-Aguilar, G. A., & Robles Sánchez, R. M. (2021). Optimization of germination of white sorghum by response surface methodology for preparing porridges with biological potential. *CyTA-Journal of Food*, 19(1), 49-55. DOI: <https://doi.org/10.1080/19476337.2020.1853814>.
- Ruiz Hernández, A. A., Ayala Zavala, F., Rouzaud Sández, O., Frías, J., Astiazarán-García, H., & Robles Sánchez, R. M. (2021). Consumption of Sprouts and Perceptions of Their Health Properties in a Region of Northwestern Mexico. *Foods*, 10(12), 3098. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10123098>.
- Rouzaud-Sández, O., Pavlovich-Abril, A., Salazar-García, M. G., Robles-Sánchez, R. M., & Vidal-Quintanar, R. L. (2021). Multivariate analysis to select chemical compounds and rheological parameters as predictors of bread quality: interaction of wheat genotype and particle size of fine bran. *Journal of Food Science and Technology*, 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05290-3>.



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

- García-Romo, J. S., Hernández-Zazueta, M. S., Gálvez-Iriqui, A. C., Plascencia-Jatomea, M., BurboaZazueta, M. G., Sandoval-Petris, E., ... & Burgos-Hernández, A. (2021). Isolation and Identification of a New Antiproliferative Indolocarbazole Alkaloid Derivative Extracted from Farmed Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) Muscle. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, e2173-e2173. DOI: <https://doi.org/10.55251/jmbfs.2173>.

▪ Formación de Recursos

Doctorado

Uso de UV-B LED en brotes de sorgo como tecnología emergente para la obtención de alimentos potencialmente saludables: estudios in vitro e in vivo". **Alumno MC Alan Amado Ruiz Hernández**. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora. **2023** (concluida).

Efecto gastroprotector de polifenoles de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) tratada térmicamente en ratas con lesiones gástricas inducidas por etanol: respuesta en biomarcadores de actividad antioxidante y estrés oxidativo. **Alumna Maribel Valenzuela González**. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora. (proceso).

Maestría

Cápsulas de polvo de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) como propuesta nutracéutica para mejorar la estabilidad gastrointestinal in vitro de compuestos fenólicos. **Alumno Daniel Tánori Encinas**. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Tesis de Maestría, **2021** (concluida).

▪ Experiencia laboral/profesional:

Periodo	Nombramiento	Institución
1993-fecha	Profesor Investigador de Tiempo Completo	Universidad de Sonora