



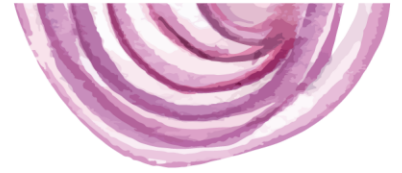
# CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

## **PUBLICACIONES CIENTÍFICAS**

- Sánchez-Moreno, C., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, De Ancos, B. Métodos físicos no tradicionales de control microbiológico aplicables al proceso de elaboración de hortalizas IV Gama. **Agrociencia Uruguay**, 22; 1:26-36, 2018. [ISSN 1510 08](#)
- **Colina-Coca, C.**, González-Peña D., De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C. Dietary onion ameliorates antioxidant defence, inflammatory response, atherosclerotic cardiovascular risk biomarkers in hypercholesterolemic Wistar rats. **Journal of Functional Foods**, 36: 300-309, 2017. Impact factor 3.76. doi: [10.1016/j.jff.2017.07.014](https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.07.014)
- De Ancos, B, Sánchez-Moreno, C, **Colina-Coca, C.**, González-Peña, D, Jiménez, L., Gómez, R. Subproductos de la industria de IV y V gama de hortalizas. **Simiente**, 85 (3- 4), 47-75 (2015). Disponible en: [http://www.sach.cl/revista/pdf/Simiente%2085\(3-4\)julio-diciembre2015.pdf](http://www.sach.cl/revista/pdf/Simiente%2085(3-4)julio-diciembre2015.pdf)
- González-Peña D., Dudzik, D., **Colina-Coca, C.**, De Ancos, B., García, A., Barbas, C., Sánchez-Moreno, C. Evaluation of onion as a functional ingredient in the prevention of metabolic impairments associated to diet-induced hypercholesterolaemia using a multiplatform approach based on LC-MS, CE-MS and GC-MS. **Journal of Functional Food**, 19(A):363-375, 2015. Impact factor 3.76. doi: [10.1016/j.jff.2015.09.033](https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.09.033)
- De Ancos, Begoña; González-Peña, Diana; **Colina-Coca, Clara** y Sánchez-Moreno, Concepción. Uso de películas/recubrimientos comestibles en los productos de IV y V Gama. **Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha**, 16(1), 8-17, 2015. [ISSN: 1665-0204](#)

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



# CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

- B. De Ancos, **C. Colina-Coca**, D. González-Peña and C. Sánchez-Moreno. Bioactive compounds from vegetable and fruit by-products. **Biotechnology of Bioactive compounds. Sources and applications**. Vijai Kumar Gupta, Maria G. Tuohy, Anthonia O'Donovan and Mohtashim Lohani. Ed. Wiley-Blackwell, 1-14, 2015. [ISBN: 978-1-118-73344-8](#)
- Diana González-Peña, Danuta Dudzik, **Clara Colina-Coca**, Begoña de Ancos, Antonia García, Coral Barbas, Concepción Sánchez-Moreno. Multiplatform metabolomic fingerprinting as a tool for understanding hypercholesterolemia in Wistar rats. **European Journal of Nutrition**, 55:997-1010, 2016. Impact factor 4.42. doi: [10.1007/s00394-015-0914-1](#)
- Diana González-Peña, Javier Angulo, Susana Vallejo, **Clara Colina-Coca**, Begoña de Ancos, Carlos F Sánchez-Ferrer, Concepción Peiró and Concepción Sánchez-Moreno. High-cholesterol diet enriched with onion affects endothelium-dependent relaxation and NADPH oxidase activity in mesenteric microvessels from Wistar rats. **Nutrition and Metabolism**, 11:57, 2014. Impact factor 3.71. doi: [10.1186/1743-7075-11-57](#)
- **C. Colina-Coca**, L.M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha, D. González-Peña, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Effects of hypercholesterolemic diet enriched with onion as functional ingredient on fatty acid metabolism in Wistar rats. **Food Research International**, 64, 546-552, 2014. Impact factor 4.19. doi: [10.1016/j.foodres.2014.07.047](#)
- **C. Colina-Coca**, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Nutritional Composition of Processed Onion: *S*-Alk (en)yl-L-cysteine Sulfoxides, Organic Acids, Sugars, Minerals, and Vitamin C. **Food Bioprocess Technology**, 7(1): 289-298, 2014. Impact factor 2.99. doi: [10.1007/s11947-013-1150-4](#)

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



# CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

- D. González-Peña, **C. Colina-Coca**, C. D. Char, MP Cano, B. De Ancos and C. Sánchez-Moreno. Hyaluronidase Inhibiting Activity and Radical Scavenging Potential of Flavonols in Processed Onion. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 61, 4862-4872, 2013. Impact factor 3.41. doi: [10.1021/jf3054356](https://doi.org/10.1021/jf3054356)
- **C. Colina-Coca**, D. González-Peña, E. Vega, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Novel approach for the determination of volatile compounds in processed onion by headspace gas chromatography-mass spectrometry (HS GC-MS). **Talanta**, 103, 137-144, 2013. Impact factor 4.24. doi: [10.1016/j.talanta.2012.10.022](https://doi.org/10.1016/j.talanta.2012.10.022)
- L. Plaza, **C. Colina**, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno, M. P. Cano. Influence of ripening and astringency of carotenoid content of high-pressure treated persimmon fruit (*Diospyros kaki L.*). **Food Chemistry**, 130, 591-597, 2011. Impact factor 4.87. doi: [10.1016/j.foodchem.2011.07.080](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.07.080)

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



# CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

## **PRESENTACIONES A CONGRESOS**

- Positive effects on lipid metabolism in Wistar rats of hypercholesterolemic diets enhanced by onion intake. **C. Colina-Coca**, L.M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha, D. González-Peña, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. **11<sup>th</sup> Congress of the International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids**. ISSFAL. Stockholm, Sweden, 28 June - 2 July, 2014.
- Caracterización de compuestos fenólicos en sub-productos de variedades de mango (*Mangifera indica L.*) cultivos en España mediante HPLC-ESI-QTOF-MS. De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Gómez, R., **Colina-Coca, C.**, González, M., Lobo, G., Dorta, E. **Congreso Chileno de Fitopatología**. Viña del Mar, Chile, Septiembre 2013.
- Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos generados en el procesado de hortalizas de IV y V gama. De Ancos, B., Gómez, R., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C. **Congreso Chileno de Fitopatología**. Viña del Mar, Chile, Septiembre 2013.
- Effect High-Pressure processing and Freeze-drying on onion bioactive compounds. De Ancos, B., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C. **EUROFOODCHEM XVII**, Istanbul, Turkey, 07- 10 May, 2013.
- Flavonoids in High-Pressure processed citrus juices. De Ancos, B., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C., Cano, MP. **EUROFOODCHEM XVII**, Istanbul, Turkey, 07- 10 May, 2013.
- Inhibition of hyaluronidase activity by high-pressure treated onion. D. González-Peña, B. De Ancos, **C. Colina-Coca**, L. Plaza, M.P. Cano, C. Sánchez-Moreno. **EFFoST Annual Conference Process - Structure - Function Relationships**, Berlin, Germany- 9-11 November 2011.

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS