

ANÁLISIS SENSORIAL Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Dr. José Andrés Herrera Corredor

- Correo electrónico: jandreshc@colpos.mx
- Sitio web personal:
- Teléfono: 271 7166000
- Nombramiento: Profesor Investigador Titular
- Sistema Nacional de Investigadores (SNI): Nivel 2



Grados Académicos

- 1994. Ingeniero Agroindustrial. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México.
- 2001. Maestría en Ciencias, Cómputo Aplicado, Colegio de Postgraduados. Montecillo, México
- 2007. PhD. Food Science, Louisiana State University USA.

Línea Generadora y/o Aplicación (LGAC)

- Aprovechamiento sostenible de los recursos fitogenéticos (ASOREFI).

Cursos

- MRF-680. Seminario

Publicaciones relevantes

Santiago-Cruz, Ivett Abigaic, Emmanuel Jesús Ramírez-Rivera, Mirna López-Espíndola, Juan Valente Hidalgo-Contreras, Witoon Prinyawiwatkul, y José Andrés Herrera-Corredor. «Use of Online Questionnaires to Identify Emotions Elicited by Different Types of Corn Tortilla in Consumers of Different Gender and Age Groups». *Journal of Sensory Studies* 36, n.º 2 (abril de 2021). <https://doi.org/10.1111/joss.12638>.

Martínez-García, Nayeli, Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, Lorena Guadalupe Ramón-Canul, Roselia Servín-Juárez, Mirna López-Espíndola, y José Andrés Herrera-Corredor. «Sweetener Solutions as Binding Agents for Amaranth Bars: Evolution of Temporal Dominance of Sensory Attributes». *International Journal of Food Science & Technology* 55, n.º 6 (junio de 2020): 2570-79. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14510>.

Balderas-López, Juan Manuel, Witoon Prinyawiwatkul, Gerónimo Arámbula-Villa, Francisco Hernández-Rosas, Otto Raul Leyva-Ovalle, Eric Pascal Houbroun, y José Andrés Herrera-Corredor. «Prevention of the Development of Polluting Characteristics in Cooking Water Residue from Nixtamalisation of Corn by Removing Solid Lime Particles». *International Journal of Food Science & Technology* 54, n.º 3 (marzo de 2019): 705-14. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13983>.

Bringas-González, Valeria, Luis Arturo Bello-Pérez, Adriana Contreras-Oliva, Mirna López-Espíndola, y José Andrés Herrera-Corredor. «Plantain and Amaranth Flours as Sources of Polyphenols and Dietary Fiber for Bread Formulations». *Journal of Food Processing and Preservation* 46, n.º 8 (agosto de 2022). <https://doi.org/10.1111/jfpp.16791>.

Lopez-Hernández, Sofía, Gerónimo Arámbula-Villa, Witoon Prinyawiwatkul, Mirna López-Espíndola, Adriana Contreras-Oliva, Emmanuel De Jesús Ramírez-Rivera, y José Andrés

Herrera-Corredor. «Physicochemical Characteristics of Air-dried Instant Noodles Formulated with Raw Amaranth Flour: Impact on Consumer Liking, Acceptability and Purchase Intent of Soups». *International Journal of Food Science & Technology* 59, n.º 3 (marzo de 2024): 1502-12.
<https://doi.org/10.1111/ijfs.16898>.