

CURRÍCULUM

JOSÉ ANTONIO PELLICER BALSALOBRE

japellicer@ucam.edu

Extracto de currículum

Licenciado en Biología por la Universidad de Murcia en 2008, con la especialidad de Biotecnología. En los años de universidad, fui alumno interno del departamento de Bioquímica durante 1 año, además de ser colaborador del departamento de Microbiología. Tras terminar la licenciatura, cursé el título de master oficial de Nutrición y Seguridad Alimentaria en la Universidad Católica San Antonio de Murcia. Fruto de mi paso por la universidad, recibí un contrato predoctoral para la formación del personal investigador para llevar a cabo el proyecto de Tesis Doctoral. Dicha Tesis se centró en el uso de compuestos con propiedades encapsulantes como son las ciclodextrinas en distintos sectores industriales, en concreto se estudió su aplicación con enzimas extraídas y purificadas de diferentes variedades vegetales, también se analizó el efecto protector de las ciclodextrinas en la microencapsulación de compuestos aromáticos con el objetivo de analizar su estabilidad con el paso del tiempo y finalmente se emplearon polímeros de ciclodextrinas para la eliminación de colorantes de aguas residuales. La Tesis Doctoral fue defendida en Julio de 2016, recibiendo la calificación de Sobresaliente Cum Laude y posteriormente el premio extraordinario de Doctorado. Dentro de mi formación académica también tengo acreditado el nivel C1 de inglés por la Universidad de Cambridge.

Publicaciones científicas

JCR articles

Ballesta de los Santos, M., Streitenberger, S., Arcas, M.C., **Pellicer, J.A.**, Abellán, A., Fortea, M.I. (2020). Kinetic characterization, thermal and pH inactivation study of peroxidase and pectin methylesterase from tomato (*Solanum betaceum*). Food Science and Technology, 40.

Pellicer, J.A., Navarro,P., Gómez-López, V.M. (2020). Pectin methylesterase inactivation by pulsed light. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 62, 102366.

Pellicer, J. A., Navarro, P., Sánchez, P. H., & Gómez-López, V. M. (2019). Structural changes associated with the inactivation of lipoxygenase by pulsed light. LWT, 113, 108332.

Pellicer, J. A., Fortea, M. I., Trabal, J., Rodríguez-López, M. I., Gabaldón, J. A., & Núñez-Delicado, E. (2019). Stability of microencapsulated strawberry flavour by spray drying, freeze drying and fluid bed. *Powder Technology*. In Press.

Pellicer, J. A., Navarro, P., & Gómez-López, V. M. (2019). Pulsed light inactivation of polygalacturonase. *Food chemistry*, 271, 109-113.

Pellicer, J.A.; Navarro-Martínez, P.; Gómez-López, V.M. 2017. Pulsed light inactivation of mushroom polyphenol oxidase: a fluorometric and spectrophotometric study. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 603-609.

Pellicer, J.A.; Gómez-López, V.M. 2017. Pulsed light inactivation of horseradish peroxidase and associated structural changes. *Food Chemistry*, 237, 632-637.

Pellicer, J.A.; Lucas-Abellán, C.; Serrano-Martínez, S.; López-Miranda, S.; Núñez-Delicado, E.; Fortea, M.I. 2016. Kinetic characterization and thermal properties of two acidic peroxidases from White Cabbage (*Brassica oleracea* L.). *Journal of Food Biochemistry*, 40, 480-489.

Fortea M.I.; **Pellicer J.A.**; Serrano-Martínez, A.; López-Miranda, S.; Lucas-Abellán, C.; Núñez-Delicado, E. 2013. Kinetic Characterization of Soluble and Membrane-Bound Peroxidases from Red Cabbage (*Brassica oleracea*). *Annals of Nutrition and Metabolism*, 63, 1840-1841.

Fortea M.I.; **Pellicer J.A.**; Serrano-Martínez, A.; López-Miranda, S.; Lucas-Abellán, C.; Núñez-Delicado, E. 2012. Red Cabbage (*Brassica oleracea*) as a new source of high-thermostable peroxidase. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60, 10641 - 10648.

Capítulos de libro

Semeraro, P., Gabaldón, J.A., Fini, P., Núñez, E., **Pellicer, J.A.**, Rizzi, V., Cosma, P. (2018). Removal of an azo textile dye from wastewater by cyclodextrin-epichlorohydrin polymers. *Cyclodextrin- a versatile ingredient*. InTech Open, pp. 303-322.

Pellicer, J.A., Fortea, M.I., Rodríguez-López, M.I., Hernández-Sánchez, P., López-Miranda, S., Gabaldón, J.A., Núñez-Delicado, E. (2020). Kale. *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables*. Academic Press, pp. 159-179.

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Desarrollo y encapsulación de compuestos bioactivos de origen vegetal con efectos en el sistema cardiovascular.

Ámbito geográfico: Regional, competitivo.

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s: Fundación Séneca Tipo de programa: Jóvenes Líderes en Investigación.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2020

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Nombre del proyecto: Validation of adsorbent materials and advanced oxidation techniques to remove emerging pollutants in treated wastewater.

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s: European Commission, Life+ programme

Fecha de inicio-fin: 1/10/2017 - 1/10/2020

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Nombre del proyecto: Demonstration of cyclodextrin techniques in treatment of waste water in textil industry to recover and reuse textil dyes

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s: European Commission, Life+ programme

Fecha de inicio-fin: 11/07/2013 - 31/12/2015

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Nombre del proyecto: Desarrollo de una metodología de micro o nanoencapsulación de compuestos aromáticos y antioxidantes para su empleo en el sector alimentario

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s: CDTI

Fecha de inicio-fin: 29/02/2012 - 29/10/2013

Régimen de dedicación: Tiempo completo