



**ACADÉMICO:** Ulin Antobelli Basilio Cortes

**ÁREA:** Ciencias de la Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas.

**CAMPO:** Biotecnología.

**DISCIPLINA:** Biotecnología de Alimentos y Bebidas.

**LGAC:** Biotecnología Agrícola

**NIVEL SNI:** Candidato

**PÁGINA WEB (RESEARCH GATE/SCOPUS):**

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56826150800>

**CORREO ELECTRÓNICO:** antobelli.basilio@uabc.edu.mx

#### ❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero en Industrias Alimentarias.

Maestro en Ciencias de los Alimentos.

Doctor en Ciencias en Ingeniería Bioquímica.

#### ❖ CUERPO ACADÉMICO

Biotecnología agropecuaria

#### ❖ PROYECTOS

Producción de alimentos funcionales y nutraceuticos fermentados como precursores potenciales para la salud humana.

Impacto de la capacidad hidrofóbica y antimicrobiana de películas biodegradables a partir de almidón modificado y nanopartículas para la conservación de alimentos.

Estimación de coeficientes de difusión sobre compuestos bioactivos para la preservación eficiente de productos agroindustriales.

#### ❖ PUBLICACIONES

González-Salitre, L., Basilio-Cortés, U. A., Rodríguez-Serrano, G. M., Contreras-López, E., Cardelle-Cobas, A., & González-Olivares, L. G. (2023). Physicochemical and microbiological parameters during the manufacturing of a beer-type fermented beverage using selenized *Saccharomyces boulardii*. *Heliyon*, 9(10).

González-Salitre, L., Castañeda-Ovando, A., Basilio-Cortés, U. A., del Carmen García-Contreras, A., Serrano, G. M. R., Cardelle-Cobas, A., ... & González-Olivares, L. G. (2023). Biogenic production of seleno-amino acids and seleno-nanoparticles by *Saccharomyces boulardii*. *Food Bioscience*, 53, 102552.

González-Salitre, L., González-Olivares, L. G., & Basilio-Cortes, U. A. (2023). Humulus lupulus L. a potential precursor to human health: High hops craft beer. *Food Chemistry*, 405, 134959.

Basilio-Cortes, U. A., Tzintzun-Camacho, O., Grimaldo-Juárez, O., Durán-Hernández, D., Suarez-Vargas, A., Durán, C. C., & González-Mendoza, D. (2023). Impact of Temperature on the Bioactive Compound Content of Aqueous Extracts of Humulus lupulus L. with Different Alpha and Beta Acid Content: A New Potential Antifungal Alternative. *Microbiology Research*, 14(1), 205-217.

Gómez-Aldapa, C. A., Ghinis-Rojas, D. M., Castro-Rosas, J., Velazquez, G., Gutiérrez, M. C., González-Salitre, L., & Basilio-Cortes, U. A. (2020). Effect of mechanical homogenization on the physicochemical properties of films made from dual modified corn starch prepared by the casting solution method. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(12), e14985.

Basilio-Cortés, U. A., González-Cruz, L., Velazquez, G., Teniente-Martínez, G., Gómez-Aldapa, C. A., Castro-Rosas, J., & Bernardino-Nicanor, A. (2019). Effect of dual modification on the spectroscopic, calorimetric, viscosimetric and morphological characteristics of corn starch. *Polymers*, 11(2), 333.

Fonseca-Florido, H. A., Vázquez-García, H. G., Méndez-Montealvo, G., Basilio-Cortés, U. A., Navarro-Cortés, R., Rodríguez-Marín, M. L., ... & Gómez-Aldapa, C. A. (2018). Effect of acid hydrolysis and OSA esterification of waxy cassava starch on emulsifying properties in Pickering-type emulsions. *LWT*, 91, 258-264.

Pimentel-González, D. J., Basilio-Cortes, U. A., Hernández-Fuentes, A. D., Figueira, A. C., Quintero-Lira, A., & Campos-Montiel, R. G. (2017). Effect of thermal processing on antibacterial activity of multifloral honeys. *Journal of food process engineering*, 40(1), e12279.

## ❖ **DISTINCIONES**