

DRA ING. NOEMI ELISABET ZARITZKY de GHENER

Lugar de nacimiento: La Plata. Pcia de Buenos Aires. ARGENTINA

Estado civil: casada

Dirección de correo electrónico : zaritzkynoemi@gmail.com;

zaritzky@ing.unlp.edu.ar

Teléfono laboral: 0221-4254853/4249287 (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos CIDCA, UNLP-CONICET)

Dirección laboral: Calle 47 y 116. La Plata (Pcia de Buenos Aires)

Depto de Ing Química . Facultad de Ingeniería UNLP



ANTECEDENTES:

- Egresó como **Ingeniero Químico** de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata (1971) a los 20 años de edad.
- **Doctora en Ciencias Químicas** de la Universidad de Buenos Aires (UBA). (1984)
- Comenzó su carrera docente en 1970. Se desempeñó como Profesor Adjunto desde 1979 a 1990 y desde 1990 como Profesor Titular.
- **Profesora Titular ORDINARIA Dedicación Exclusiva** de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata, Departamento de Ingeniería Química de las asignaturas Transferencia de Cantidad de Movimiento y de Transferencia de Energía y Materia (por Concurso) desde 1993 a 2019.
- **Profesor Extraordinario en la Categoría de Emérito de la Universidad Nacional de La Plata** (Epdte 300/5352/2015) 17 de diciembre 2015, continuando en el presente..
 - Fue Becaria CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) entre 1972 y 1976.
 - En 1976 ingresó a la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico.
 - Es **Investigador Superior del CONICET** desde 2007 (máxima categoría). Desde 2019 continúa como Investigador Superior Contratado (a. h).
- Categoría Docente Investigador A (1994-2005) y Categoría I (desde junio 2005 continuando en el presente).
- Ha sido **Directora del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA)** Fac, Ciencias Exactas, dependiente de la UNLP, CONICET y CIC en 2 períodos consecutivos por Concurso conjunto de UNLP y CONICET (Primer período: 2003-2010; Segundo período: 2010 -2016). CIDCA es un Instituto multidisciplinario de investigación constituido por 150 integrantes; es reconocido como uno de los Institutos más importantes en Ciencia Tecnología e Ingeniería de Alimentos de Argentina.
- **Ha sido la primera mujer integrante como Miembro Titular de la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires (desde 1997).**
- **También fue la primera mujer integrante como Miembro Titular de la Academia Nacional de Ingeniería (desde 2007).**
- **Académica Titular** de la Sección de Ciencias de la Ingeniería y Tecnología de la **Academia Nacional de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales** de Argentina (desde 2018).
- **Miembro Titular de TWAS “The World Academy of Sciences for the Advancement of Science” desde 1 Enero 2020**
- Sus áreas de trabajo son: Fenómenos de transferencia, Ingeniería de Alimentos, Biopolímeros, Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria y Tratamiento de efluentes líquidos.
- Algunos de los temas de su especialidad son: Ingeniería de Alimentos; Modelado matemático de transferencia de energía y materia; Criopreservación; Reología y Viscoelasticidad; Desarrollo y caracterización de materiales biodegradables; Biopolímeros, Tratamiento de aguas residuales y Valorización de residuos de la industria alimentaria.
- Ha sido Profesor Invitado e investigador visitante en la Universidad de Wisconsin (USA), Univ de Londrina y Univ. de San Pablo (Brasil), Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN, CSIC) (Madrid, España), Univ de Valparaíso, Univ Católica de Chile, Univ. de Ambato (Ecuador) , Univ. Nacional de Colombia y Univ de Antioquía (Medellín, Colombia).

Es autora de 259 trabajos científicos y tecnológicos, publicados en revistas internacionales con referato y 50 capítulos de libro publicados a nivel internacional.

- Autor y expositor de más de 600 Trabajos de Investigación en Congresos y Reuniones Científicas nacionales e internacionales.
- Conferencista invitado en Congresos Nacionales e Internacionales; ha dictado Conferencias plenarias en

varias oportunidades.

- Profesora de **Cursos de Posgrado en el Doctorado en Ingeniería, Ciencias Exactas y en el Magister en Ciencia y Tecnología de la Alimentos de la UNLP.**

- Ha dictado además Cursos de Posgrado en diversas Universidades de Latinoamérica: Universidad Católica de Valparaíso (Chile), Univ. Londrina (Brasil), Universidad Nacional de Colombia. En nuestro país en Curso de Especialista en Calidad Industrial de Alimentos (INTI - Univ San Martín), Fundación Favalaro, Univ. Nacional de Cuyo, Univ. del Centro, Univ de Entre Rios, Univ .Nacional de Salta, Univ Tecnológica Nacional.

- **Ha dictado más de 135 Conferencias** de su especialidad en Universidades del país y del extranjero.

- Jurado de tesis Doctorales y evaluador externo de Proyectos y Carreras de Doctorado en el país y en el exterior.

- **Ha dirigido/codirigido 36 tesis Doctorales** ya aprobadas, en la Universidad Nacional de La Plata, Univ. de Buenos Aires, Univ del Nordeste y ha **dirigido 5 Tesis de Magister** .

- Dirigió 23 Becarios CONICET que después de aprobar sus Tesis Doctorales ingresaron y permanecen en la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico.

- Ha dirigido Becarios Doctorales que después de aprobar sus Tesis han ingresado en Empresas y actualmente ocupan cargos gerenciales y de importancia.

- Ha sido Coordinador Nacional en Argentina de la Red Iberoamericana de Propiedades Físicas de Alimentos para el diseño industrial RIPFADI, perteneciente al Programa CYTED de Cooperación Iberoamericana en Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (1993-1998)

- Desarrolló actividad de gestión en la Facultad de Ingeniería de la UNLP. Fue Jefe del Depto de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata, Coordinador del Area de Fenómenos de Transferencia de dicho Departamento.

Ha sido Coordinador del Posgrado en Ingeniería Química y Coordinador del Proyecto de Mejoramiento en Docencia de Grado y Posgrado en Ingeniería de Procesos Químicos FOMEC. Facultad de Ingeniería. Univ. Nacional de La Plata a través del cual se equipó el Laboratorio del Depto de Ing. Química de la UNLP. Participó en diversas Comisiones de la Facultad de Ingeniería UNLP (Comisión de Planes de Estudio, Comisión de Investigaciones y Mayor Dedicación). Desde 2010 es miembro de la Comisión de Mayor Dedicación de la Fac. de Ingeniería, UNLP

- Integrante de diversas Comisiones del CONICET; fue Coordinador de la Comisión de Tecnología (2007).

- Ha sido Co-Coordinador del Area de Tecnología de Alimentos. FONCYT .Agencia de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT) (2008-2010).

- Fue Miembro del Consejo Directivo del Centro Científico Tecnológico CCT- CONICET La Plata desde su creación en 2007 hasta 2016.

- Integra organismos de gestión y evaluación en diversas instituciones científicas y tecnológicas (CONICET, ANPCYT).

- Ha sido miembro de Jurado para seleccionar Director de Unidades Ejecutoras del CONICET (CINDECA, INTEC, INLAIN, PLAPIQUI, IFLP (Instituto de Física de La Plata), ITAPROQ (UBA- CONICET), INLAIN (UNL- CONICET), INGAR.

- Tiene 7 (**seis**) **patentes nacionales otorgadas y 3 (tres) softwares registrados.**

- Ha dirigido y participado activamente en más de **75 Trabajos de transferencia y Convenios para el Sector productivo** con empresas como Molinos Rio de La Plata, Arcor, Danone, YPF etc.

- Ha dictado Cursos de perfeccionamiento sobre "Reología y Viscoelasticidad" en Empresas

- Ha dirigido y coordinado Proyectos de investigación financiados por organismos nacionales (CONICET, ANPCYT) e internacionales (España, USA, Colombia, Brasil, China). Ha integrado un Proyecto de la Unión Europea.

- Ha sido y es Miembro de Comités Científicos de Congresos Nacionales e Internacionales de la especialidad. Es actualmente Presidente del Comité Científico del World Congress of Chemical Engineering 2021 que se realizará en Argentina en 2021

- Ha sido y es miembro de Comités Editoriales de Revistas internacionales de la especialidad (Food and Bioprocess Technology:An International Journal; Journal of Food)

Ha recibido diversos Premios y Distinciones entre los que se destacan:

-PREMIO SENIOR MOULTON MEDAL AWARD 2021 otorgado por Institution of Chemical Engineers (IChemE, afiliado al European Federation of Chemical Engineering)

-DESIGNACIÓN DE LA DRA NOEMI ZARITZKY COMO MIEMBRO DE TWAS (The World Academy of Sciences for the Advancement of Science) desde 1 Enero 2020

-PREMIO TWAS 2019 IN ENGINEERING SCIENCES (The World Academy of Sciences for the Advancement of Science in developing countries) a la Dra Noemi Zaritzky en Ciencias de la Ingeniería. ("The TWAS Prizes are awarded to individual scientists from developing countries in recognition of an outstanding contribution to

scientific knowledge”) El premio TWAS se otorga a científicos individuales de países en desarrollo en reconocimiento a su sobresaliente contribución al conocimiento científico.

-PREMIO ARCOR A LA INNOVACIÓN 2019 otorgado por la Empresa ARCOR y la Secretaría de Gobierno de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación. Proyecto ganador entre mas de 100 Proyectos presentados. *Grupo de trabajo:* Zaritzky N. (Directora), Santos M. V, OrjuelaJ., Bucci P.

- DISTINCIÓN INVESTIGADOR DE LA NACIÓN ARGENTINA - AÑO 2015 A LA DOCTORA NOEMÍ ELISABET ZARITZKY en reconocimiento a su destacada labor en la creación de nuevos conocimientos, la formación de recursos humanos y transferencia al medio económico-social de la producción tecnológica. MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA. DECRETO PRESIDENCIAL 1195/2016. PRESIDENCIA DE LA NACIÓN 23 de noviembre de 2016.

- PREMIO DE LA FUNDACIÓN BUNGE Y BORN 2015 otorgado a la Dra N. Zaritzky en INGENIERÍA DE PROCESOS. Primera Mujer que ha ganado el Premio en 50 años. Agosto 2015

-- **PREMIO BERNARDO HOUSSAY TRAYECTORIA 2015** otorgado a la Dra Noemí Zaritzky correspondiente al ÁREA: **INGENIERÍAS, ARQUITECTURA, INFORMÁTICA.** Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva. MINCYT Agosto 2016.

- PREMIO CONSAGRACIÓN de la “ACADEMIA NACIONAL DE INGENIERIA 2006.

- PREMIO BERNARDO HOUSSAY A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA TECNOLÓGICA 2006, en la categoría Investigador consolidado en el Área de Ciencias Agrarias, de Ingenierías y Materiales

- PREMIO CONSAGRACIÓN DE LA ACADEMIA NACIONAL DE CIENCIAS EXACTAS FISICAS Y NATURALES, en Ingeniería de Alimentos en 2010.

- Medalla de Oro. Premio a Mujeres Destacadas otorgado por el Senado de la Provincia de Buenos Aires. Marzo 2014

-PREMIO A LA LABOR CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA Y ARTÍSTICA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA 2015 a la Dra Noemi Zaritzky en la categoría Investigador Formado de la Facultad de Ingeniería. La Plata ,16 diciembre 2015

-PREMIO CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN 2018 “CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA” de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires otorgado a la Doctora Noemí Zaritzky. 28 diciembre 2018.

Algunos otros premios recibidos son:

Primer Premio en el Concurso sobre Ciencia y Tecnología Alimentaria. 1979, organizado por la Editorial Publitec (1979)

Primer Premio. 4° Congreso Argentino de Microbiología (1985). Asociación Argentina de Microbiología Premio Copal . Primer Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos (1987)

Premio Publitec 1994 al "Mejor trabajo de investigación con aplicación a la industria" Uruguay (1994)

Botón de Oro de la Universidad de Machala, Ecuador, otorgado a la Dra Zaritzky en reconocimiento a su trayectoria científica, en el marco de VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (1996)

Mención de Honor en el Primer Concurso Nacional para Mujeres Inventoras, Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Asociación Argentina de Inventores, Buenos Aires (1997)

Premio Jorge A. Miller al Mejor Trabajo de investigación presentado en el VIII Congreso Argentina de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (1999)

Primer Premio en el VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos. MICROAL 2000

Primer Premio en el XII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. 2002

Premio Monsanto - CONICET al mejor proyecto de investigación edición 2004 en el área de Biotecnología y Medio Ambiente dirigido por Noemi Zaritzky

Premio Dr. Raul Trucco. Asociación Argentina de Tecnólogos en el X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2005.

Premio a la Innovación tecnológica del IPCV Instituto de Promoción de la Carne Vacuna en el XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL@2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

Primer Premio del concurso Nacional de Innovaciones (INNOVAR 2008))

Integró el proyecto que recibió el "**Premio Nacional Arcor a la Innovación en Alimentos**", (2009)
Premio Accesit de Honor a la Dra Noemí Zaritzky por su trayectoria otorgado por Grupo Accesit La Plata. Pcia Buenos Aires Argentina. (2009).
Primer Premio AIDIS 2014 a trabajo de investigación en el 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires (2014).
Mención de Honor a la Innovación 2014 otorgado a la Dra Noemi Zaritzky por la Universidad Nacional de La Plata (2014).
Premio IPCVA a la Innovación Tecnológica en Carne Vacuna en el marco del XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios CYTAL 2015 en la Ciudad de Buenos Aires entre el 3 y el 5 de Noviembre de 2015.
Premio al mejor trabajo modalidad Póster del Area de Residuos Sólidos al trabajo: Residuos de yerba mate como matriz para la liberación controlada de urea. Autores: A. Schneider Teixeira, L. Deladino y N. Zaritzky en el II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015.
Reconocimiento a Mujeres destacadas. Otorgado por la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME). Buenos Aires, 8 de marzo 2016
Reconocimiento a la Trayectoria Profesional otorgado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 11 de marzo de 2016. Buenos Aires.
Distinción por los aportes en Ciencia y Tecnología otorgada a la Dra Noemi Zaritzky por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires (CIC) .La Plata. Gobernación de la Pcia de Buenos Aires .10 de mayo de 2016.
DRA NOEMI ZARITZKY declarada **PERSONALIDAD DESTACADA EN LA CIENCIA** por Concejo Deliberante de la **MUNICIPALIDAD DE LA PLATA**. 30 noviembre 2016.
PRIMER PREMIO en el área: Nanoquímica y Nanotecnología en el XXXII CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA al trabajo, NANOFERÚLICO: DESDE UN SUBPRODUCTO DE LA INDUSTRIA CERVECERA HACIA LA REGENERACIÓN DE LA PIEL [13-005] Autores: P. Buccì; V. Santos; J. Montanari; N. Zaritzky. Buenos Aires, Argentina, del 12 al 15 de marzo de 2019.
MUJER DESTACADA 2019. Dra Noemi Zaritzky, Fac. de Ingeniería UNLP. Día Internacional de la Mujer. Acto organizado por Dirección de Relaciones Institucionales, Secretaría de Coordinación Municipal, Municipalidad de La Plata. 29 de marzo 2019.

TRABAJOS PUBLICADOS EN REVISTAS PERIÓDICAS, ACTAS DE CONGRESOS, LIBROS O CAPÍTULOS DE LIBROS

Libros y Capítulos de Libro

1. Influence of xanthan gum addition on frozen starch paste properties. C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky. En el Libro "Food Hydrocolloids". K. Nishinari, E. Doi (Editors.) Plenum Publishing Corporation, New York .pp 461-466 (1994) ISBN 0-306-44594-8

2- Editor del Libro " Compendio de Publicaciones sobre Propiedades Físicas de Alimentos en el Area Iberoamericana". Tomo II. RIPFADI. Red Iberoamericana de Propiedades físicas de Alimentos para el Diseño Industrial Subprograma Tratamiento y Conservación de Alimentos CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, (1997). ISBN 98796413-0-2

3- Capítulo "**Congelación**" Autor: N.E. Zaritzky en el Libro: Temas en Tecnología de Alimentos J.M. Aguilera (Editor). CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Instituto Politécnico Nacional México pp 131-186 (1997). ISBN 970-18-0934-3

4- Capítulo de Libro. **Effective diffusion coefficients of chemical preservatives in food tissues.** Autores: N.E. Zaritzky. y A. N. Califano. En el Libro Research Trends. Trends in Heat, and Mass and Momentum Transfer . Actualmente: Trends in Heat, and Mass Transfer. Council of Scientific Research Integration, Trivandrum, Vol 5 (1999) pp. 127-139. ISBN 81-2580056-5

5- Capítulo de Libro: "**Physical and microstructural properties of frozen gelatinized starch suspensions**". Autor: Noemi Zaritzky. En Trends in Food Engineering. Food Preservation Technology Series. Eds. J. Lozano, M. C, Añon, E. Parada Arias, G. Barbosa Cánovas Technomics Publishing Co. USA (2000) pp 15-28. ISBN 156676-991-4

6- Capítulo de Libro (Chapter 7): **Factors affecting the stability of frozen foods.** Autor: Noemi Zaritzky. En el libro Managing Frozen Foods. Editor Christopher J. Kennedy. Editorial Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England (2000) . pp. 111-133. ISBN 0849308845

7. **Emulsion wastes destabilized by aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes** A. Pinotti N. Zaritzky. Capítulo del libro Food Emulsion and Dispersions en Book Series: Recent Advances in Agricultural and Food Chemistry . Editor: Dr. Anton Marc (2002). Trivandrum pp 67-82. ISBN 8177361023

8. **Stability and rheological properties of oil-in-water food emulsions with reduced fat content** Quintana, M., Califano A., Zaritzky N. Capítulo del libro Food Emulsion and Dispersions en Book Series: Recent Advances in Agricultural and Food Chemistry .

9. **Research advances in edible coatings and films from starch.** García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N. En: "Research Advances In Food Science". R.M. Mohan (Ed.) Global Research Network. 4, (2004) pp 107-128.

10. **Physical –Chemical Principles in Freezing.** Chapter 1

Autor :Noemi Zaritzky en el libro *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging* (34 chapters), Dr. Da-Wen Sun (editor), CRC- Taylor and Francis Group., USA (2006) ISBN 1-57444-607-4 pp3-33

11. **Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloids systems**" by N.E. Zaritzky and C. Ferrero *En Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Material* P. Buera, J Welti Chanes, P. Lillford, H. Corti Eds. ISBN 0849329930 CRC Press Taylor and Francis Group, USA(2006) pp309-324

12. **Hydrocolloids as o/w emulsion stabilizers: Effect of the structural features during storage.**

J.M. Quintana, G. Lorenzo, N.E. Zaritzky and A.N. Califano. En el libro: *Functional Properties of Food Components*, pp. 1-22. ISBN: 978-81-308-0197-1. Editor: C. E. Lupano. Research Signpost Trivandrum-695 023, Kerala, India, (2007)

13. **Frozen storage.** Author: Noemi Zaritzky. Chapter 11 of the book "**Frozen Food Science and Technology**" edited by Dr. Judith Evans. Blackwell Publishing Ltd, Oxford, England ISBN: 978-1-4051-5478-9. pp. 224-247 (2008)

14. **"Films Based on Biopolymer from conventional and Non-Conventional Sources"**. Chapter 11. P. Sobral, J. De D. Alvarado, N.E. Zaritzky, J.B. Laurindo, C. Gómez-Guillén, M.C. Añón, P. Montero, G. Denavi, S. Molina Ortiz, A. Mauri, A. Pinotti, M. García, M.N. Martino, and R. Carvalho. pp. 193-224.

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

15. **Edible Coating as an Oil Barrier or Active System.** Chapter 12. M. García, V. Bifani, C. Campos, M.N. Martino, P. Sobral, S. Flores, C. Ferrero, N. Bertola, N.E. Zaritzky, L. Gerschenson, C. Ramírez, A. Silva, M. Ihl, and F. Menegalli. pp. 225-242. En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

16. **Predictive Equations to Assess the Effect of Lactic Acid and Temperature on Bacterial Growth in a Model Meat System.** Chapter 24 pp. 345-359. F. Coll Cárdenas, L. Giannuzzi, and N.E. Zaritzky

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA

17. **Innovations in Starch-Based Film Technology.** Chapter 32., pp 431- 454. M. García, A.M. Rojas, J.B. Laurindo, C.A. Romero-Bastida, M.V.E. Grossmann, M.N. Martino, S. Flores, P.B. Zamudio-Flores, S. Mali, N.E. Zaritzky, P. Sobral, L. Famá, L.A. Bello-Pérez, F. Yamashita, and A. del P. Beleia

En el libro *Food Engineering: Integrated Approaches*. Series: Food Engineering Series .Gutiérrez-Lopez, G.F.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Welti-Chanes, J.; Parada-Arias, E. (Eds.) 2008, XXIV, 476 p. 166 illus., ISBN: 978-0-387-75429-1. Springer. USA.

18. **Characterization of Starch and Composite Edible films and Coatings.** Chapter 6 .

Authors: Garcia M. A. Pinotti A. Martino M. and Zaritzky N. En el Libro **Edible films and Coatings for food Applications**. Editors: Embuscado Milda, Huber Kerry. pp169-209. Springer London New York. ISBN 978-0-387-92823-4. (2009)

19. **Modeling of Heat and Mass Transfer During Deep Frying Process.** Chapter 12

L.A. Campañone, M. Alejandra García and Noemi E. Zaritzky.

En el Libro Mathematical Modelling of Food Processing Editor Mohammed Farid. CRC Press Taylor and Francis Group USA (2010) Contemporary Food Engineering Series ISBN: 1420053515, ISBN-13: 9781420053517 pp 331-356

20. **Chemical and physical deterioration of frozen foods.** Chapter 20.

Author : Dr. Noemi Zaritzky en el Libro: **Chemical Deterioration and Physical Instability of Food and Beverages** .Editors: Leif Skibsted, Jens Risbo and Mogens Andersen, Copenhagen University, Denmark Woodhead Publishing Limited. (2010) pp. 561-607 (824 pages) ISBN-10: 1845694953 ISBN-13: 978-1845694951

21. **Factors affecting the biological removal of hexavalent chromium using activated sludges.** Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Zaritzky N.E. Chapter 8. En: Balart M. (Ed.) *Management of Hazardous Residues Containing Cr(VI)*. Nova Science Publishers, Inc. New York. (2011). pp. 109-134. ISBN: 978-1-61668-267-

22. **Edible Coatings to improve Food Quality and Safety.** Noemí Zaritzky .Chapter 27. En el libro **Food Engineering Interfaces**. Editors: J. M. Aguilera, R. Simpson, D. Bermudez Aguirre, G. Barbosa Canovas, J. Welti Chanes. ISSN 1571-0297; ISBN 978-1-4419-7475-4. Springer New York. (2011) pp. 631-659

23. **Linear viscoelasticity of non-fermented dough – effect of gluten absence,** Larrosa V., Lorenzo G., Zaritzky N. y Califano A. N. en el Libro *Viscoelasticity: Theories, Types and Models*. Editores: Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach. (pp 93-113), Nova Science Publishers Inc, NY, USA. ISBN: 978-1-61324-203-2 (2011)

24. **Biopolymers in food emulsions – a viscoelastic approach.** Lorenzo, G.; Zaritzky, N. , Califano, A. En el libro *Viscoelasticity: Theories, Types and Models* (pp 35-58). Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach, (Editors) New York, USA. NOVA Science Publishers Inc. (2011) . ISBN: 978-1-61324-203-2.

25. **Pretreatments for Meats II (Curing – Smoking)** Chapter 7. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. Capitulo de libro en "Operations in Food Refrigeration" Contemporary Food Engineering Series. Ed. R.H. Mascheroni. CRC Press. Taylor

& Francis Group. ISBN: 1420055488 (2012) pp 135-172

26. Physical –Chemical Principles in Freezing. Second Edition .Chapter 1 , Author :Noemi Zaritzky en el libro *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging* Dr. Da-Wen Sun (editor), CRC- Taylor and Francis Group., USA (2012) ISBN 978-1-4398-3604-0 pp3-38

27. Biopolymers used as cryoprotectants in food freezing . Chapter 9 Author: Zaritzky Noemi . In: *Biopolymer Engineering in Food Processing* . Ed.Telis Vania R., CRC Press.Taylor and Francis Group. Pages 327–384 Print ISBN: 978-1-4398-4494-6,eBook ISBN: 978-1-4398-4495-3 (2012)

28.Reducción de cromo hexavalente mediante tratamiento biológico utilizando un residuo de la industria láctea. Micaela Ferro Orozco, Edgardo Contreras, Noemi Zaritzky en el Libro *Residuos Urbanos e Industriales* . Riartas- CYTED Editores: Mario V. Vazquez y Jorge Montoya Restrepo. Medellín, Colombia (2012.) pp27-50

29. Calorimetric Study of Inulin as Cryo- and Lyoprotector of Bovine Plasma Proteins

Laura T. Rodríguez Furlán, Javier Lecot, Antonio Pérez Padilla, Mercedes E. Campderrós and Noemi E. Zaritzky. Chapter 9 in: "Applications of Calorimetry in a Wide Context – Differential Scanning Calorimetry, Isothermal Titration Calorimetry and Microcalorimetry" Edited by Amal Ali Elkordy, ISBN 978-953-51-0947-1 Publisher: InTech (2013) pp197-218 .

30. Gluten free pasta rheology: influence of cooking time on structural features. V. Larrosa; G. Lorenzo; N. Zaritzky; A. Califano. En el libro *Rheology: Theory, Properties and Practical Applications*. Editor. Mitchell G. Nova Science Publishers Inc.ISBN: 978-1-62618-9997 pp.249-270. Nro total de paginas 470

31. Películas comestibles de carbohidratos. Capítulo 5 Autores: Olivia López, Adriana Pinotti, Miriam N Martino, María A García y Noemí E Zaritzky. En el libro "Películas y recubrimientos comestibles. Propiedades y aplicaciones en alimentos." Editores: G.I. Olivas Orozco, G.A. González-Aguilar; O. Martín-Belloso y R. Soliva-Fortuny. AM Editores. México. ISBN: 978-607-437-192-5. pp: 125-168.(2013) 573 paginas.

32. FILMS BASED ON STARCHES. Chapter 6. Authors: OLIVIA LOPEZ , MARIA ALEJANDRA GARCIA , NOEMI ZARITZKY en el libro *Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology Volume 1 . Food Packaging* Editors: Gianfranco Spizzirri, Giuseppe Cirillo, Francesca Iemma . Editorial Wiley. Scrivener Publishing .ISBN: 978-1-118-59489-6; Nro total de páginas 456 pages.Marzo 2015

33. Residuos industriales como alternativa tecnológica para el tratamiento de efluentes: quitosano para la remoción de cromo hexavalente

Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemi Zaritzky Editor: Dr. Mario Vazquez
Capítulo del Libro: Uso de Residuos para el tratamiento de Efluentes. RED RIARTAS (CYTED), Colombia 2014

34. Obtención y caracterización de micro-nanopartículas de quitosano

Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemi E. Zaritzky, Ricardo Rojas, Carla E. Giacomelli
Capítulo del Libro: Uso de Residuos para el tratamiento de Efluentes. RED RIARTAS (CYTED), Editor: Dr. Mario Vazquez Colombia 2014

35. Cheese breads with sour cassava starch:quality and staling analyses of a gluten free alternative product.(

Chapter 12) Autores :Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio,Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa,Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky,Alicia Califano.pp 197-222.En el Libro : *Gluten free Diets Food sources, Role in Coeliac disease and Health benefits* . Raymond Tobias Langdon (Editor) 238 pag 2015 Nova Science Publishers, Inc.ISBN: 978-1-63463-311-6.

36. The role of water in the cryopreservation of seeds Chapter 17 Author: Dra Noemi Zaritzky

En el libro: *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*
Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas.**Food Engineering Series.** pp.231-244. Springer Science,Business Media New York (2015). ISBN 978-1-4939-2577-3 ISBN 978-1-4939-2578-0 (eBook).Numero de paginas totales del libro 667

37.Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations. (Chapter 30).Autores : Larrosa V. J. , Lorenzo G., Zaritzky N. E. and Califano A. N.En el libro: *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*.Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas.

Food Engineering Series. Springer. (2015) pp 367-374 ISBN 978-1-4939-2577-3 ISBN 978-1-4939-2578-0 (eBook)

38.Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods (Chapter 32) Autores : Santos M. V., Vampa V., Califano A., and Zaritzky N.En el libro: *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*.Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efen Parada-Arias; Gustavo Barbosa-Canovas.

Food Engineering Series. Springer. (2015).pp 383-392. ISBN 978-1-4939-2577-3 ISBN 978-1-4939-2578-0 (eBook)

39. Transport phenomena in films and coatings including their mathematical modeling. Chapter 2 Authors : Alejandra

Garcia and Noemi Zaritzky en el Libro "Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications" Ed. Maria Pilar Montero Garcia, M. Carmen Gómez-Guillén, M. Elvira López-Caballero, Gustavo V. Barbosa-Cánovas. Pp.25-52. CRC Press. ISBN 9781482218312 . Sep 19, 2016 - 598 pages

40. Mathematical prediction of cooling rates during cryopreservation of reproductive cells in liquid nitrogen. Chapter 3 . Authors: M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife and N. Zaritzky.In the Book *Liquid Nitrogen: Characteristics, Uses and Safety Concerns* .Chemistry Research and Applications Elizabeth W. Higgins Editor Nova Science Publishers. New York USA . pp 39-92 (2015)

ISBN 978163483764-4

41. Libro: Biodegradation of Bisphenol A by Activated Sludge: Factors Affecting the Degradation and the Acclimation Processes. Authors A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **OmniScriptum GmbH & Co. KG Germany.** Lambert Academy Publishing (2016) ISBN 978-3-659-86581-7 pp1-73.

42. Chitosan from Marine Crustaceans: Production, Characterization and Applications. Chapter 3. In the Book *Marine Polysaccharides*, Book Editor: Emad Shalaby(paginas totales 326)
Authors: Jimena Bernadette Dima, Sequeiros Cynthia and Noemí Elisabet Zaritzky. INTECH Open Science January 2017.pp 39-56. Print ISBN 978-953-51-2859-5

43. Chapter 4 - Studying the Role of Xanthan Gum upon the Rheology and Stability of Oil/Water Emulsions pp 97-130. Gabriel Lorenzo, Noelia Mori Cortés, Noemí Zaritzky and Alicia Califano
En el libro XANTHAN GUM APPLICATIONS AND RESEARCH STUDIES. Michelle Butler Editor.
Nova Science Publishers . New York .2016 ISBN: 978-1-53610-010-5. 189 paginas totales

44. Chapter 10. Performance of Chitosan Micro/Nanoparticles to Remove Hexavalent Chromium from Residual Water. Dima Jimena y Zaritzky Noemi. En el libro *Advanced Nanomaterials for Water Engineering, Treatment, and Hydraulics* pp 262-288. Editor Tawfik A. Saleh. *Advances in Environmental Engineering and Green Technologies.(AEEGT) Book Series.* 2017. Published in the United States of America by IGI Global(2017) ISBN: 978-1-5225-2136-5. Paginas totales 384. DOI: 10.4018/978-1-5225-2136-5.ch010

45. Cooling and Freezing of Fruits and fruit products. Authors: Alicia Chaves and Noemí Zaritzky. Chapter 6 En el Libro Fruit Preservation: Novel and Conventional Technologies by Amauri Rosenthal, Rosires Deliza, Jorge Welti-Chanes, Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Springer Publishing Co New York .) eBook ISBN 978-1-4939-3311-2 DOI 10.1007/978-1-4939-3311-2 Hardcover ISBN 978-1-4939-3309-9 Food and Engineering Series ISSN 1571-0297. pp 127-180 (2018)

46. Food Gel Emulsions: Structural Characteristics and Viscoelastic Behavior. Chapter 18.
Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, and Alicia Califano en el libro *Polymers for Food Applications*, Springer International Publishing AG, part of Springer Nature Switzerland 2018 481.T. J. Gutiérrez (ed.), https://doi.org/10.1007/978-3-319-94625-2_18. ISBN 978-3-319-94625-2. 818 paginas

47. Performance of anoxic-oxic sequencing batch reactor for nitrification and aerobic denitrification . Authors Juan C. Alzate Marin, Alejandro H. Caravelli, Noemí E. Zaritzky. Chapter in the Book *Biotechnology and Bioengineering.* **INTECH. Great Britain (2019).** Editors Dr. Eduardo Jacob-Lopes Dr. Leila Queiroz Zepka. ISBN Print: 978-1-78984-039-1 Online: 978-1-78984-040-7 pp.1-22 (2019) DOI: <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.84775>

48. Quitosano obtenido de desechos de la industria pesquera y su aplicación como adsorbente de metales pesados. Capítulo 5 .Autores: Dima, Jimena Bernadette y Zaritzky, Noemí E en el Libro :Los residuos que generamos. Su manejo sustentable, un gran desafío. Editor: T. Perez. Publicado por la Academia Nacional de Ciencias Exactas , Físicas y Naturales de Argentina (2019) pp 61-83, 133 pags totales. ISBN 978-987-4111-24-1,

49. Development of functional cheeses with fructooligosaccharides. Diana Palatnik, Diego Corrales, María L. Rolon, María L. Castells, Haydée Montero, Germán Aranibar, Noelia Rinaldoni, Noemi Zaritzky and Mercedes E. Campderrós. Chapter in the Book *Current Issues and Challenges in the Dairy Industry* Edited by Salam Ibrahim. ISBN 978-1-78984-356-9. INTECH. DOI: 10.5772/intechopen.85888 (2019).

50. Textural characteristics and viscoelastic behavior of traditional Argentinian foods - Ch 7. Gabriel Lorenzo, Natalia Ranalli, Silvina Andres, Noemi Zaritzky, Alicia Califano. Chapter in the Book "Textural Characteristics of World Foods" Edited by Katsuyoshi Nishinari. John Wiley . January 2020
Print ISBN: 9781119430698 Online ISBN: 9781119430902 DOI: 10.1002/9781119430902. John Wiley & Sons Ltd.

TRABAJOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS EN REVISTAS CIENTÍFICAS INTERNACIONALES CON REFERATO

1. Histological measurements of ice in frozen beef
A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Journal of Food Technology 14, 237-251 (1979). ISSN 0022-1163

2. Internal Mass transfer coefficients within single bubbles. Theory and experiment
N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Canadian Journal of Chemical Engineering 57, 58-64. (1979). ISSN 0008- 4034

3. Ice morphology in frozen beef
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Technology 15, 589-597 (1980). ISSN 0022-1163

4. Rate of freezing effect on the colour of frozen beef liver
N.E. Zaritzky, M.C. Añón and A. Calvelo
Meat Science 7, 299-312 (1982). ISSN 0289-0542

5. Ice recrystallization in frozen beef
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 47, 1410-1414 (1982). ISSN 0022-1147

6. "Mathematical simulation of the thermal behavior of frozen meat during its storage and distribution" N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 6, 15-36 (1982). ISSN 0145-8892

7. "Effective diffusion coefficient of methylene blue in agar gel"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
International Communications in Heat and Mass Transfer 10(5), 363-376 (1983).ISSN 0735-1933.
8. "Development of a time-temperature integrator-indicator for frozen beef"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 48, 1526-1531 (1983).ISSN 0022-1147
9. "Thermal conductivity of frozen beef liver"
M. Barrera and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 48, 1779-1782 (1983). ISSN 0022-1147
10. "The production of weep in packaged refrigerated beef"
J.R. Zárate and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 50, 155-159,191 (1985). ISSN 0022-1147
11. "Modeling of microbial growth in refrigerated packaged beef"
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 50, 1003-1006,1013 (1985). ISSN 0022-1147
12. "Modeling of sulfur dioxide uptake in pre-peeled potatoes of different geometrical shapes"
N. Rodríguez and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 51, 618 -622 (1986). ISSN 0022-1147
13. "Rate of pigment modifications in packaged refrigerated beef using reflectance spectrophotometry"
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Processing and Preservation 10, 1-18 (1986). ISSN 0145-8892
14. "Fixing conditions in the freeze substitution technique for light microscopy observation of frozen beef tissue".M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Food Microstructure 5, 19-24 (1986). ISSN 0730-5419
15. Potassium sorbate inhibition of microorganisms growing on refrigerated packaged beef.
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 52, 257- 262 (1987). ISSN 0022-1147
16. "Changes in tenderness during aging of vacuum packaged beef"
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Processing and Preservation 11, 95- 109 (1987). ISSN 0145-8892
17. "Effects of temperature on recrystallization of polycrystalline ice"
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Sciences des Aliments 7, 147-166 (1987) . ISSN 02408813 . Lavoisier. France
18. "Antimicrobial activity of undissociated sorbic acid in vacuum packaged beef"
M.C. Zamora and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 52, 1449- 1454(1987). ISSN 0022-1147
19. Influence of packaging film permeability and residual sulphur dioxide on the quality of pre-peeled potatoes.L. Giannuzzi, N. Rodríguez and N.E. Zaritzky.
International Journal of Food Science and Technology 23, 147-152 (1988).ISSN 0950-5423
20. Oxygen difussion in meat tissues
A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
International Journal of Heat and Mass Transfer 31, 923-930 (1988).ISSN 0017-9310
21. Ice crystal size modifications during frozen beef storage
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 53, 1631-1637, 1649 (1988).ISSN 0022-1147
22. Potassium sorbate effect on pigment concentration of refrigerated beef
M.C. Lanari and N.E. Zaritzky
Journal of Food Science 53, 1621-1628 (1988). ISSN 0022-1147
- 23.Ice recrystallization in a model system and in frozen muscle tissue
M.N. Martino and N.E. Zaritzky
Cryobiology 26, 138-148 (1989). ISSN 0011-2240
24. Pigments modifications during freezing and frozen storage of packaged beef
M.C. Lanari, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 12, 1, 49-66, (1990).ISSN 0145-8892
- 25.Effect of sulphur dioxide on microbial growth in refrigerated prepeeled potatoes packaged in plastic films.L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky
Journal of the Science of Food and Agriculture 51, 369-379 (1990). ISSN 0022-5142
- 26.Diffusion of carbon dioxide in fruits during cold storage in modified atmosphere
N. Bertola, A. Chaves and N.E. Zaritzky

International Journal of Food Science and Technology 25, 318-327 (1990).ISSN 0950-5423

27. The effect of packaging film on the shelf life of treated refrigerated pre-peeled potatoes

L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky

Packaging Technology and Science 4, 69-76, (1991). ISSN 0894-3214

28. Effect of packaging and frozen storage temperature on beef pigments

M. C. Lanari and N. E. Zaritzky

International Journal of Food Science and Technology 26, 629-640 (1991).ISSN 0950-5423

29. Changes in rheological and viscoelastic properties and protein breakdown during the ripening of Port Salut Argentino cheese

N.C. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

International Journal of Food Science and Technology 26, 467-478 (1991). ISSN 0950-5423

30. Light microscopy measurements of ice recrystallization in frozen corn starch pastes using isothermal freeze fixation.

C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Food Structure 11 (3), 237-248 (1992). ISSN 1046-705X

31. Fixative diffusion in a frozen starch paste system

C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

International Communications in Heat and Mass Transfer 19, 595-605 (1992).ISSN 07351933 USA

32. Proteolytic and rheological evaluation of maturing Tybo Argentino cheese

N. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

Journal of Dairy Science 75, 11, 1-9 (1992).ISSN 0022-0302

33. Stability in frozen starch pastes. Effect of freezing storage and Xanthan Gum addition

C. Ferrero, M. Martino and N. Zaritzky

Journal of Food Processing and Preservation 17(3) 191-211 (1993).ISSN 0145-98892

34. Chemical preservatives action on microbial growth in a model system of refrigeration pre-peeled potatoes. L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky

Journal of Food Protection 56(9), 801-807 (1993).ISSN 0362028X

35. Effect of freezing rate and xanthan gum on the properties of corn starch and wheat flour pastes

C. Ferrero, M. Martino and N.E. Zaritzky

International Journal of Food Science and Technology 28, 481-488 (1993).ISSN 0950-5423

36. A numerical method for simulating heat transfer in heterogeneous and irregularly shaped foodstuffs

A.N. Califano and N.E. Zaritzky.

Journal of Food Process Engineering 16 (3) 159-171 (1993).ISSN 0145-8892

37. Heat treatment effect on texture changes and thermal denaturation of proteins in beef muscle

N. Bértola; A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky. **Journal of Food Processing and Preservation** 18 31-46 (1994).ISSN 0145-8892

38.Swelling and rheological behaviour of starch-lipid systems

A.S. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky. **Scanning, The Journal of Scanning Microscopy**, 16, Supplement IV, pág. IV 76,77 (1994).ISSN 0161-0457

39.Corn starch xanthan gum interaction and its effect on the stability during storage of frozen gelatinized suspensions. C. Ferrero, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Starch/Starke 46, 300-308 (1994).ISSN 0038-9056

40.Amylose enriched product by fractional precipitation

M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy, Vol. 17, Suppl. V pp. 119 (1995).ISSN 0161-0457

41. Coagulation and flocculation of emulsions using chitosan as polyelectrolyte

A. Pinotti, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy, Vol. 17, Suppl. V pp. 135 (1995).ISSN 0161-0457

42. Influence of amylose: amylopectin ratio and glycerides addition on swelling power of maize starch granules.

A. Navarro, M.N. Martino and N.E. Zaritzky

Scanning, The Journal of Scanning Microscopy, Vol. 17, Suppl. V, pp. 133 (1995).ISSN 0161-0457

43. Diffusion of Citric and Ascorbic Acids in Pre-peeled Potatoes and their influence on Microbial Growth during Refrigerated Storage

L. Giannuzzi, A. Lombardi, N. Zaritzky

Journal of the Science of Food and Agriculture 68, 311-317 (1995).ISSN 0022-5142

44.Comparison of amylose enrichment procedures for food applications

M. A. García, M. N. Martino, N. E. Zaritzky

Cereal Chemistry 72 (6), 552-558 (1995).ISSN 0009-0352

45. Effect of freezing rate on the rheological behaviour of systems based on starch and lipid phase

A. S. Navarro, M. N. Martino N. E. Zaritzky

Journal of Food Engineering 26, 481-495 (1995).ISSN 0260-8774

46. Rheological behavior of Reggiano Argentinio cheese packaged in plastic film during ripening
N. Bertola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky
Lebensmittel Wissenschaft & Technologie . Food Science and Technology
Official journal of the Swiss Society of Food Science and Technology (SGLWT/SOSSTA) and the International Union of Food Science and Technology (IUFoST). 28 (6), 610-615 (1995).ISSN 0023-6438
47. Partial least squares correlations between sensory and instrumental measurements of flavor and texture for Reggiano grating cheese.G. Hough, A. Califano, N. Bertola, A.E. Bevilacqua, E. Martinez and N.E. Zaritzky
Food Quality and Preference, 7(1), 47-53 (1996).ISSN 0950-3293
- 48.Effect of Starch-Based Coatings on Shelf Life of Minimally Processed Vegetables
M. A. Garcia, M. N. Martino, N. E. Zaritzky.**Scanning, The Journal of Scanning Microscopy** 18,(3),238-239 (1996).ISSN 0161-0457
49. Simultaneous diffusion of citric and ascorbic acid in pre-peeled potatoes
A.M. Lombardi and N.E. Zaritzky
Journal of Food Process Engineering 19,27-48 (1996).ISSN 0145-8892
50. Effect of ascorbic acid, in comparison to citric and lactic acids on *Listeria monocytogenes* inhibition at refrigeration temperatures
L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky.**Lebensmittel Wissenschaft & Technologie. Food Science and Technology** 29, 278-285 (1996).ISSN 0023-6438
51. Textural changes and proteolysis of low moisture Mozzarella cheese frozen under various conditions.
N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua and N. Zaritzky.**Lebensmittel Wissenschaft & Technologie. Food Science and Technology**. 29,470-474 (1996).ISSN 0023-6438
52. Effect of freezing conditions on melted functional properties of low moisture Mozzarella cheese
N. Bertola, A. Califano, A. Bevilacqua and N. Zaritzky
Journal of Dairy Science, 79 (2) 185-190 (1996).ISSN 0022-0302
53. Modelling of Rheological behaviour of starch- lipid systems.
A. Navarro, M. Martino and N. Zaritzky
LebensmittelWissenschaft & Technologie. Food Science and Technology. 29, 632-639 (1996).
ISSN 0023-6438
- 54 Effect of Hydrocolloids on starch thermal transitions, as measured by DSC.
Ferrero C., Martino M. Zaritzky N.**Journal of Thermal Analysis and Calorimetry** 47,(5) 1247-1266 (1996).ISSN 1388-6150
55. Simulation of freezing or thawing heat conduction in irregular two dimensional domains by a boundary fitted grid method.Califano A. and Zaritzky N.**Lebensmittel Wissenschaft & Technologie .Food Science and Technology** 30,70-76 (1997).ISSN 0023-6438
56. Modelling of microbial growth in potato homogenate system.
Giannuzzi L. Pinotti A. Zaritzky N. **Journal of the Science of Food and Agriculture** 73, 425-431 (1997).ISSN 0022-5142
- 57.Effect of glycerol on microstructure of starch-based coatings. M.A. Garcia, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.**Scanning, The Journal of Scanning Microscopy** 19, 3, 230 (1997).ISSN 0161-0457
- 58 "Histological analysis of ice crystals in pork frozen by liquid N₂ and high pressure-assisted freezing"
L. Otero, M.N. Martino, P.D. Sanz and N.E. Zaritzky
Scanning, The Journal of Scanning Microscopy 19, 3, 241 (1997).ISSN 0161-0457
- 59 Mathematical Modelling of the simultaneous diffusion of citric acid and ascorbic acid in vegetable tissue"Lombardi A. Zaritzky N. **Latin American Applied Research** 27, 25-38 (1997).ISSN 0327-0793
60. Optimization of the flocculation stage in a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte.
A. Pinotti, Bevilacqua A., Zaritzky N. **Journal of Food Engineering** 32, 69-81 (1997).ISSN 0260-8774
61. Correlation between transient rotational viscometry and a dynamic oscillatory test for viscoelastic starch based systems
Navarro A. Martino M. Zaritzky N.**Journal of Texture Studies** 28, 365-385 (1997).ISSN 0022-4901
62. Effect of processing conditions on the hardness of cooked beef. A.N. Califano, N.C. Bértola, A.E. Bevilacqua and N.E. Zaritzky.**Journal of Food Engineering** 34,41-54 (1997).ISSN 0260-8774
63. Viscoelastic Properties of Starch - Triglyceride Systems
Navarro A. Martino M. Zaritzky N.**Journal of Food Engineering** 34, 4, 411-427 (1997).ISSN 0260-8774
- 64.Starch based coatings: effect on refrigerated stawberry (*Fragaria ananassa*) quality.
García A., Martino M. Zaritzky N.
Journal of the Science of Food and Agriculture. 76, 411-420 (1998).ISSN 0022-5142
65. Comparison of chitosan, polyacrilamide and aluminum sulfate as destabilizers of emulsion systems
Pinotti A., Bevilacqua A., Zaritzky N
Scanning, The Journal of Scanning Microscopies 20, 3, 270-271(1998)
ISSN 0161-0457
- 66.Characterization of starch based films and coatings by water vapor and gas permeabilities

Garcia A. Martino M. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies 20, 3, 256-257 (1998).ISSN 0161-0457

67. Microbial flora in hard and soft cheeses packaged in flexible plastic films.

Giannuzzi L. , Lombardi A. Zaritzky N.**Italian Journal of Food Science** 10 (1), 57-65 (1998).ISSN 1120-1770

68.Mathematical modelling of microbial growth in packaged refrigerated beef stored at different temperatures.

Giannuzzi L. , Pinotti A. Zaritzky N. **International Journal of Food Microbiology** 39, 101-110 (1998).ISSN 0168-1605.

69.Size and location of ice crystals in pork frozen by high pressure assisted freezing as compared to classical methods.

Martino M. N., Otero L. Sanz P. D., Zaritzky N.

Meat Science 50, 3, 303-313 (1998).ISSN 0309-1740

70. Plasticized starch based coatings to improve strawberry (*Fragaria Ananassa*) quality and stability.

Garcia M. A. Martino M. Zaritzky N.

Journal of Agriculture and Food Chemistry 46, 3758-3767 (1998).ISSN 0021-8561

71. Microbial flora during storage of packaged fresh orange juice.Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies. 21,2 , 147-148 (1999) .ISSN 0161-0457

72. Firmness of Apple tissue in low pH juice and related microstructural analysis

Andres, S. C. Giannuzzi L. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 148 (1999).

ISSN 0161-0457

73. Effect of lipid and plasticizer addition on microstructure of starch based films.

Garcia M. A. Martino M. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 154 (1999).ISSN 0161-0457

74. Destabilization of Food emulsions using cationic polyacrylamide

Pinotti, A. Bevilacqua A. Zaritzky N.

Scanning, The Journal of Scanning Microscopies, 21,2 , 163 (1999).ISSN 0161-0457

75. Edible starch films and coatings characterization: SEM, water vapor and gas permeabilities. M.A. García, M.N. Martino y

N.E. Zaritzky. **Scanning. The Journal of Scanning Microscopies** (Special Food Structure and Functionality Issue), 21, 5, 348-353. (1999).ISSN 0161-0457

76. Treatment of Anionic Emulsion Systems Using Chitosan, Polyacrylamide and Aluminum Sulfate. Pinotti, A.E. Bevilacqua,

N.E. Zaritzky. **Scanning, (Special Food Structure and Functionality Issue).** 21, 5, 354- 358, (1999).ISSN 0161-0457

77. Optimisation of the design parameters in an activated sludge system for the wastewater treatment of a potato processing plant.Bertola, N; Palladino, L; Bevilacqua, A.; Zaritzky, N.

Journal of Food Engineering 40,27-33 (1999). ISSN 0260-8774

78. Rheological characterization of "Dulce de Leche" by dynamic and steady –shear measurements.

Navarro A. , Ferrero C., Zaritzky N. **Journal of Texture Studies** 30, 43-58 (1999). ISSN 0022-4901

79. Modeling the aerobic growth and decline of *Staphylococcus aureus* as affected by pH and potassium sorbate concentration.Giannuzzi L., Contreras E., Zaritzky N.

Journal of Food Protection 62 (4) 356-362 (1999).ISSN 0362-028X

80. Freezing rate simulation as an aid to reducing crystallization damage in foods

Sanz P.D. de Elvira C., Martino M., Zaritzky N., Otero L., Carrasco J. A.

Meat Science 52, 275-278 (1999).ISSN 0309-1740

81. Effects of ripening conditions on the texture of Gouda cheese.

Bertola N., Califano A. Bevilacqua A. Zaritzky N.**International Journal of Food Science and Technology** 35, 207-214 (2000) ISSN 0950-5423

82. Growth kinetics of the filamentous microorganism *Sphaerotilus natans* ATCC # 29329 in a model system of a food industry wastewater.Contreras E. M, Giannuzzi L and Zaritzky N. E.

Water Research 34 (18), 4455,4463 (2000).ISSN 0043-1354

83. Microstructural Characterization of Plasticized Starch -Based Films.

M A García, M N Martino N E Zaritzky.**Starch-Stärke**, Wiley-VCH, Detmold, Federal Republic of Germany, 52, (4) 118 –124 (2000).ISSN 0038-9056

84. Preservation of microstructure throughout the volume of peach and mango frozen by high-pressure shift freezing. Otero, L., Martino M.N., Zaritzky N.E., Solas M. and Sanz, P.D.

Journal of Food Science, 65 (3), 466-470.(2000). ISSN 0022-1147

85 Lipid addition to improve barrier properties of edible starch-based films and coatings.

María A. García, Miriam N. Martino and Noemí E. Zaritzky.**Journal of Food Science,** 65,6, 941-947 (2000).ISSN 0022-1147

86. Application of composite coatings to prolong storage life of refrigerated strawberries,

García A. Martino M. Zaritzky N. **Scanning, The Journal of Scanning Microscopies,** 22, 2, 85 (2000)

ISSN 0161-0457

87. Diffusion of Curing salts in meat: Effect of Sodium Chloride on Tissue microstructure

- Pinotti A. Califano A. Zaritzky N. **Scanning , The Journal of Scanning Microscopies** 22, 2, 137 (2000).ISSN 0161-0457
88. Effect of freezing rate and frozen storage on starch-sucrose-hydrocolloid systems. Ferrero C. Zaritzky N. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 80, 2149-2158 (2000).ISSN 0022-5142
89. Comparison of the Performance of Chitosan and a Cationic Polyacrylamide as Flocculants of Emulsion Systems. A.Pinotti, A.Bevilacqua y N.Zaritzky. **Journal of Surfactants and Detergents** 4 (1) 47-63. (2001).ISSN 10973958
90. Effect of aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes on the destabilization of emulsified wastes. A.Pinotti y N.Zaritzky. **Waste Management.** (USA) 21, 535-542 (2001).ISSN 0956-053X
91. Microstructural changes in pork tissue by the presence of sodium chloride.
Pinotti, A. Califano A. Zaritzky N. **Scanning , The Journal of Scanning Microscopies**23 (3) 219 (2001)
ISSN 0161-0457
92. Dynamic rheological properties and microstructure of frozen mozzarella cheese. Graiver N., A. Califano A. Zaritzky N **.Scanning , The Journal of Scanning Microscopies**23 (3) 215 (2001)ISSN 0161-0457
93. Influence of formulation on droplet distribution and stability of food emulsions stabilized with mixed emulsifiers. Quintana M., A. Califano A. Zaritzky N.**Scanning , The Journal of Scanning Microscopies** 23 (3) 221 (2001).ISSN 0161-0457
94. The application of different techniques to determine activated sludge kinetic parameters in a food industry waste water. Contreras. E., Bertola N. Zaritzky N. **Water SA** ,27(2) 169-176 (2001) ISSN 03798-4738
- 95 Composite starch based coatings applied to strawberries(*Fragaria* × *ananassa*).
García M. A. ,Martino, M and Zaritzky N. **Nahrung /Food** 45 (4) 267-272 (2001).ISSN 0027-769X
96. Mathematical modelling of microbial growth in packaged refrigerated orange juice treated with chemical preservatives.Andres S. , Giannuzzi L. , Zaritzky N.**Journal of Food Science** , 66,(5),724-728, (2001).ISSN 0022-1147
- 97 Estudio Cinético de la reacción de hidrólisis de lecitina de soja pura en polvo con fosfolipasa A2 inmovilizada. Maroto B., Camusso C. Zaritzky N.**Grasas y Aceites**, (España) , 52, 1, 33-37 (2001). ISSN0017-3495
98. Effect of moisture level and fat replacer on physicochemical rheological and sensory properties of low fat soft cheeses.C.A. Zalazar, C.S. Zalazar, S. Bernal, N. Bertola, A. Bevilacqua, N.Zaritzky
International Dairy Journal. 12 (1), 45-50 (2002).ISSN 0958-6946
99. Diffusion of nitrite and nitrate salts in pork tissue in the presence of sodium chloride
Pinotti, A., Graiver, N., Califano, A. and Zaritzky, N
Journal of Food Science, 67 (6) 2165- 2171 (2002)
ISSN 0022-1147. IFT Institute of Food Technologies. Chicago . USA
100. Microstructure and stability of non protein stabilized oil-in-water food emulsions measured by optical methods.Quintana, J.M., Califano A. and Zaritzky N.
Journal of Food Science, 67 (3), 1130-1135, (2002) ISSN 0022-1147
101. Quality parameters in apple cubes immersed in orange juice and packaged in plastic films. Andres, Giannuzzi, and Zaritzky N.**Lebensmittel Wissenschaft und Technologie** 35 (8) 670-679 (2002)
Academic Press ISSN 0023-6438.Swiss Society of Food Science and Technology
102. Competitive growth kinetics of *Sphaerotilus natans* and *Acinetobacter anitratus*
Contreras E. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N. E.
Water Science and Technology. 46 (1-2), 45-48 (2002). ISSN 0273-1223.USA
103. Chemical and functional characterization of products obtained from yam tubers
R.M. Alves, M. V. Grossmann, C. Ferrero, N.E. Zaritzky, M.Martino y M.R. Sierakoski.
Starke/Starch. 54 (10): 476-481, (2002). ISSN 0038-9056
- 104.Effect of salt on the rheological properties of low-in-fat O/W emulsions stabilized with polysaccharides.Quintana, J.M, Califano, A.N., Zaritzky, N.E., Partal, P.
Food Science and Technology International .8, (4) 213-222 (2002).ISSN 1082- 0132
105. Edible coatings from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried products .
García, A. Ferrero C., Bertola N. Martino M.and Zaritzky N.
Innovative Food Science and Emerging Technologies 3, 391-397 (2002) .
ISSN 1466-8564.European Federation of Food Science and Technology (EFFoST).
106. A modified method to determine biomass concentration as COD in pure cultures and in activated sludge systems.Edgardo M. Contreras; Nora C.Bertola; Leda Giannuzzi; Noemi E. Zaritzky
Water SA 28 (4), 463-467 (2002).ISSN 0378-4738
107. Microstructural characterization of yam starch films.
S. Mali, M.V. Grossman, M.A. García, M.N. Martino and N.E. Zaritzky.
Carbohydrate Polymers 50(4):379-386, (2002).ISSN 0144- 8617. Elsevier.
- 108.Linear and non linear viscoelastic behavior of oil in water emulsions stabilized with polysaccharides.Quintana, J.M, Califano, A.N., Zaritzky, N.E., Partal, P.Franco J.M.
Journal of Texture Studies 33(3) 215-236 (2002).ISSN 0022-4901. Blackwell Publishing

109. Modelling corn starch swelling in batch systems: effect of sucrose and hydrocolloids. Kruger A, Ferrero C and Zaritzky N. **Journal of Food Engineering** 58(2) 125-133 (2003). ISSN 0260-8774
110. Modeling of chlorine effect on floc forming and filamentous microorganisms of activated sludges. Caravelli A, Contreras E, Giannuzzi L, Zaritzky N. **Water Research** 37, 2097-2105 (2003). ISSN 0043-1354. Elsevier
111. Influence of pH and hydrocolloids addition on yam (*Dioscorea alata*) starch pastes stability. S. Mali, C. Ferrero, V. Redigonda, A. Beleia, M. V., Grossmann, N. E. Zaritzky **Lebensmittel Wissen U. Techno** 36, 475-481 (2003). ISSN 0023- 6438
112. Ice VI Freezing of Meat: Supercooling and Ultrastructural Studies. Antonio D. Molina-García, Laura Otero, Miriam N. Martino, Noemí E. Zaritzky, Jacek Arabas, Janusz Szczepek and Pedro D. Sanz. **Meat Science**, 66 (3), 709-718, (2004). ISSN 0309-1740. Elsevier
113. Barrier, mechanical and optical properties of plasticized yam starch films. Mali, S., Grossmann, M. V., Garcia, A. Martino, M., Zaritzky, N. **Carbohydrate Polymers**, 56 (2), 129-135. (2004). ISSN 0144- 8617. Elsevier
- 114 Use of image analysis in the study of competition between filamentous and non-filamentous bacteria. Contreras, E.M., Giannuzzi, L. and Zaritzky, N.E. **Water Research** 38, 2621–2630 (2004). ISSN 0043-1354. Elsevier
115. Viscoelastic behavior of refrigerated and frozen low moisture Mozzarella cheese. Graiver N, Zaritzky N, Califano A. **Journal of Food Science** 69 (3) 123-128 (2004). ISSN 0022-1147. IFT USA
116. Methylcellulose coating applied to reduce oil uptake in fried products. Garcia M, Ferrero C, Campana A, Bertola N, Martino M, Zaritzky N. **Food Science and Technology International**, 10 (5) 339-346 (2004) ISSN 1082-0132
117. Effect of chlorine on filamentous micro-organisms present in activated sludge as evaluated by respirometry and INT-dehydrogenase activity. Caravelli A, Giannuzzi L, Zaritzky N. **Water Research** 38, 2395-2405 (2004) ISSN 0043-1354. IWA. International Water Association. Elsevier
118. Characterization of composite hydrocolloid films. Garcia A, Pinotti A., Martino M, Zaritzky N. **Carbohydrate Polymers** 56, 339-345 (2004) ISSN 0144- 8617. Elsevier
119. The effect of temperature on microbial growth in apple cubes packed in film and preserved by use of orange juice. S. C. Andrés; L. Giannuzzi and N. E. Zaritzky. **International Journal of Food Science and Technology** 39, 927-933 (2004). Blackwell Publishing ISSN 0950-5423
120. Evaluacion de efectos difusionales sobre la cinética de hidrólisis de lecitina de soja con fosfolipasa A2. Maroto B., Camusso C., Zaritzky N. **Grasas y Aceites** . España 55, (2) 148-154 (2004). ISSN 0017-3495
121. Mathematical analysis of microwave heating process. L.A. Campañone and N.E. Zaritzky. **Journal of Food Engineering** 69, 359-368 (2005). Elsevier UK
122. Gel Textural Characteristics of Corn, Cassava and Yam Starch Blends: A Mixture Surface Response Methodology Approach. Laura B. Karam, María Victoria Eiras Grossmann, Rui Sergio S. F. Silva, Cristina Ferrero, Noemí E. Zaritzky. **STARCH-STÄRKE** 57, 2, (2005) 62-70. ISSN 0038-9056 WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim.
123. Antimicrobial Efficacy of UV Radiation on *Escherichia coli* O157:H7 (EDL 933) in Fruit Juices of Different Absorptivities. J.M. Oteiza, M. Peltzer, L. Giannuzzi N. Zaritzky. **Journal of Food Protection**, Vol. 68, 1, 49-58, (2005)
124. Physicochemical and microstructural characterization of films prepared by thermal and cold gelatinization from non-conventional sources of starches. Claudia A. Romero-Bastida, Luis A. Bello-Pérez, María A. García, Miriam N. Martino, Javier Solorza-Feria Noemí Zaritzky. **Carbohydrate Polymers** .60 (2) 235-244 (2005).
125. Mechanical and thermal properties of yam starch films. Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N. **Food Hydrocolloids**, 19, 157-164, (2005). ISSN: 0268-005X
126. Microstructural and physicochemical characterization of composite hydrocolloid biofilms. García, M.A., Pinotti, A., Martino, M.N. Zaritzky, N.E. **Scanning. The Journal of Scanning Microscopies**. Vol. 27, 2, 77-78, (2005). ISSN 0161-0457
127. Storage stability of low-fat chicken sausages. S.C. Andres, M.E. García, N.E. Zaritzky, A.N. Califano. **Journal of Food Engineering** 72 (2) 311-319. (2006) ISSN: 0260 - 8774
128. Effect of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources. Mali, S., Grossmann, M. V., García, M. A., Martino M.N. y Zaritzky N. **Journal of Food Engineering**. 75 (4): 453-460 (2006). ISSN: 0260 - 8774. Elsevier UK
129. Physicochemical, water vapor barrier and mechanical properties of corn starch and chitosan composite films. M.A. García, A.N. Pinotti and N.E. Zaritzky. **Starch/Starke** 58 (9), 453-463. (2006). ISSN: 1521-379X

130. The effect of whey protein concentrates and hydrocolloids on the texture and colour characteristics of chicken sausages. SC Andrés, NE Zaritzky, AN Califano. **International Journal of Food Science and Technology** 41, 954-961(2006). ISSN: 0950-5423.Blackwell Publishing UK
131. Thermal, microstructural and textural characterization of gelatinized corn, cassava and yam starch blends.Laura Beatriz Karam, Cristina Ferrero, Miriam Martino, Noemi Zaritzky y Maria Victoria Eiras Grossmann.**International Journal of Food Science and Technology**.41 (7), 805-812 (2006).ISSN: 0950-5423.Blackwell Publishing UK
132. Diffusion of Sodium Chloride in Pork Tissue. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano y N. Zaritzky. **Journal of Food Engineering**. 77 (4), 910-918, (2006).ISSN: 0260 - 8774. Elsevier , UK
- 133.Effectiveness of chlorination and ozonation methods on pure cultures of floc-forming micro-organisms and activated sludge: a comparative study.Alejandro Caravelli, Leda Giannuzzi, Noemí Zaritzky.**Water SA** 32 (4) 585-595.(2006)ISSN: 0378-4738.USA
- 134.Effect of Ozone on filamentous bulking in a laboratory scale activated sludge reactor using respirometry and INT dehydrogenase activity.Caravelli A. , Giannuzzi L. and Zaritzky N. **Journal of Environmental Engineering** . (American Society of Civil Engineers. USA) 132 (9), 1001-1010 (2006).ISSN: 0733-9372
- 135.Study on microstructure and physical properties of composite films based on chitosan and methylcellulose. A. Pinotti, M.A. García, M.N. Martino & N.E. Zaritzky. **Food Hydrocolloids**.21 (1), 66-72 (2007). ISSN: 0268-005X. Elsevier USA
136. Effects of locust bean, xanthan and guar gums on the ice crystals of a sucrose solution frozen at high pressure.P. P. Fernández , M. N. Martino, N. E. Zaritzky , B. Guignon , P.D. Sanz **Food Hydrocolloids** 21, 507-515 (2007) ISSN: 0268-005X. Elsevier
137. Effects of polyvinylchloride films and edible starch coatings on quality aspects of refrigerated Brussels sprouts. S. Z. Viña, A. Mugridge, M.A. García, R.M. Ferreyra, M.N. Martino, A.R. Chaves, & N.E. Zaritzky. **Food Chemistry** 103, 701-709. (2007). ISSN: 0308-8146.Elsevier
- 138 "Effects of murta (*Ugni molinae* Turcz) extract on gas and water vapor permeability of carboxymethylcellulose based edible films". V. Bifani, C. Ramírez, M. Ihla, M. Rubilara, M.A. García and, N. Zaritzky. **Lebensmittel Wissen U. Technol - Food Science and Technology** 40 , 1473–1481. (2007) ISSN: 0023-6438.
139. Inhibitory effect of a surfactant on pure cultures of a filamentous and a floc forming microorganisms. Caravelli, A. Giannuzzi L. Zaritzky. N. **Environmental Technology**, 28 ,(2), 137-146 (2007) ISSN: 0959-3330, UK
140. Hexavalent chromium removal using aerobic activated sludge batch systems added with powdered activated carbon. Ferro, M. Contreras E., Bertola N., Zaritzky N. **Water SA**.33 (2), 239-244 (2007) ISSN 0378-4738
141. Modelling microbial growth in meat broth with added lactic acid under refrigerated storage. Coll Cárdenas F., Giannuzzi L., Zaritzky N. **International Journal of Food Science and Technology**42,(2)175-184, (2007)ISSN: 0950-5423
- 142 Thermal, mechanical and molecular relaxation properties of frozen sucrose and fructose solutions containing hydrocolloids.Herrera M., M'Cann J. , Ferrero C., HagiwaraT., Zaritzky N., Hartel R. **Food Biophysics** 2 (1), pp. 20-28 (2007) SpringerISSN: 1557-1858
143. Modelado de la extracción con hexano de molido de soja pretratadoenzimáticamente F. Grasso, B. Maroto, C. Camusso y N. Zaritzky.**Grasas y Aceites** , España , 58 (2),117-121,(2007) ISSN: 0017-3495
144. Optimization of non-fermented gluten-free dough composition based on rheological behavior for industrial production of "empanadas" and pie-crusts.G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano. **Journal of Cereal Science**.48,224-231 (2008). ELSEVIER.ISSN: 0733-5210
145. Film forming capacity of chemically modified corn starches. Olivia V. Lopez , Maria A. Garcia, Noemi E. Zaritzky. **Carbohydrate Polymers**.73, 573–581(2008).ELSEVIER, ISSN:0144-8617
146. Comparison of the deep frying process in coated and uncoated dough systems.R. Bertolini Suarez, L.A. Campañone, M.A. Garcia, N.E. Zaritzky. **Journal Food Engineering** , 84, 383–393.(2008) ELSEVIER.UK.ISSN: 0260 - 8774.
147. Stress relaxation characteristics of low-fat chicken sausages made in Argentina Silvina C. Andres, Noemi E. Zaritzky, Alicia N. Califano.**Meat Science**, 79 (2008) 589–594 ELSEVIER.ISSN: 0309-1740
148. Modeling heat transfer and inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in precooked meat products in Argentina using the finite element method.M.V. Santos, N. Zaritzky , A. Califano **Meat Science**79, 595–602, (2008).ELSEVIER.ISSN: 0309-1740
- 149.Mathematical modelling of microbial growth in ground beef from Argentina. Effect of lactic acid addition, temperature and packaging film. F. Coll Cardenas, L. Giannuzzi, N.E. Zaritzky. **Meat Science**79, 509–520, (2008). ELSEVIER.ISSN: 0309-1740
- 150.Modelling phenol biodegradation by activated sludges evaluated through respirometric techniques.Edgardo M.

Contreras, M. Elisa Albertario, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky.

Journal of Hazardous Materials 158 (2-3), 306-374, Elsevier. ISSN: 0304-3894 (2008)

151. Modelling Cr(VI) removal by a combined carbon-activated sludge system.

A. Micaela Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials** 150, 46–52, (2008). ELSEVIER. ISSN: 0304-3894

152. Reduction of hexavalent chromium by *Sphaerotilus natans* a filamentous micro-organism present in activated sludges. Alejandro H. Caravelli, Leda Giannuzzi and Noemí E. Zaritzky, **Journal of Hazardous Materials**, 156, 214–222 (2008). ELSEVIER. ISSN: 0304-3894

153. Modeling rheological properties of low-in-fat o/w emulsions stabilized with xanthan/guar mixtures. Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí, Califano Alicia. **Food Research International**, 41, 487–494 (2008) ELSEVIER. ISSN: 0963-9969

154. Antiplasticizing effect of glycerol and sorbitol on the properties of cassava starch films. Mali S., Grossman MV, Garcia A. Martino M. Zaritzky N. **Braz. J. Food Technol.**, 11, (3), 194-200, (2008). ISSN 1516-7275

155. Electrically Treated Composite Films Based on Chitosan and Methylcellulose Blends. A. García, A. Pinotti, M. Martino and N. Zaritzky. **Food Hydrocolloids**. Vol. 23, 722-728. (2009) ISSN 0265-005X.

156. About the performance of *Sphaerotilus natans* to reduce hexavalent chromium in batch and continuous reactors. Alejandro H. Caravelli Noemí E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials**, 168 1346–1358 (2009) ELSEVIER ISSN: 0304-3894

157. Innovations in the development of healthier chicken sausages formulated with different lipid sources. S. C. Andrés, N. E. Zaritzky, A. N. Califano. **Poultry Science**. Stanford USA 88 (8), pp. 1755-1764 (2009). ISSN: 0032-5791

158. Mathematical modeling of the uptake of curing salts in pork meat. N. Graiver, A. Pinotti, A. Califano N. Zaritzky **Journal of Food Engineering**. 95, 4, 533-540 (2009) ELSEVIER ISSN: 0260 - 8774.

159. Rheological characterization of refrigerated and frozen non-fermented gluten free dough: effect of hydrocolloids and lipid phase. Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí E., Califano, Alicia N. **Journal of Cereal Science** 50 (2), pp. 255-261 (2009) ISSN: 0733-5210

160. Ultraviolet Treatment of Orange Juice to Inactivate *E. coli* O157:H7 as affected by native microflora. Juan M. Oteiza, Leda Giannuzzi, Noemí Zaritzky. **Food and Bioprocess Technology** 3, 603–614 (2010) ISSN 1935-5130

161. Mathematical modeling and simulation of microwave thawing of large solid foods under different operating conditions. Campañone L. Zaritzky N. **Food and Bioprocess Technology** 3 (6), 813-825, (2010) ISSN 1935-5130

162. Phosphorous removal in batch systems using ferric chloride in the presence of activated sludges. Alejandro H. Caravelli, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky. **Journal of Hazardous Materials** 177, 199-208, (2010). ELSEVIER ISSN: 0304-3894

163. Dynamic response of combined activated sludge-powdered activated carbon batch systems. Ferro Orozco, A.M., Contreras, E.M., Zaritzky, N.E. **Chemical Engineering Journal** 157, 2-3, 331 – 338 (2010) ISSN 1385-8947

164. Cr(VI) reduction capacity of activated sludge as affected by nitrogen and carbon sources, microbial acclimation and cell multiplication. Orozco M, Contreras E. Zaritzky N. E.

Journal of Hazardous Materials 176 (1-3), 657-665 (2010) ELSEVIER ISSN: 0304-3894

165. A control strategy to assure safety conditions in the thermal treatment of meat products using a numerical algorithm. María V. Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. **Food Control** 21 (2), 191-197 (2010) ELSEVIER. ISSN: 0956-7135

166. Theoretical prediction of the effect of heat transfer parameters on cooling rates of liquid-filled plastic straws used for cryopreservation of spermatozoa. M. Sansinena, M. V. Santos, N. Zaritzky, R. Baeza and J. Chirife. **Cryoletters** 31 (2), 120-129 (2010). ISSN 0143-2044, c/o Royal Veterinary College, London NW1 0TU, Reino Unido (UK).

167. Numerical simulations of chilling and freezing processes applied to bakery products in irregularly 3D geometries. María V. Santos, Victoria Vampa, Alicia Califano, Noemí Zaritzky

Journal of Food Engineering 100, 32-42 (2010). ISSN: 0260-8774 ISSN: 0260 - 8774.

168. Effect of type of emulsifiers and antioxidants on oxidative stability, colour and fatty acids profile of low-fat beef burgers enriched with unsaturated fatty acids and phytosterols. Pennisi Forell, C., Ranalli, N, Zaritzky, N. E. Andrés, S.C y Califano. **Meat Science** 86(2), 364-370. (2010) ISSN: 0309-1740

169. Novel sources of edible films and coatings. Olivia López, María A García Noemí E Zaritzky **Stewart Post Harvest Review**. Vol 6 (3) 3-8, (2010) London ISSN 1745-9656

170. Performance and biological indicators of a laboratory-scale activated sludge reactor with phosphate simultaneous precipitation as affected by ferric chloride addition. Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli, Noemí E. Zaritzky **Chemical Engineering Journal** 165 (2010) 607–616 ISSN 1385-8947

171. Physicochemical characterization of chemically modified corn starches related to rheological behavior, retrogradation and film forming capacity. O.V. López, N.E. Zaritzky, M.A. García. **Journal of Food Engineering** 100, (1), 160-168. (2010) ISSN: 0260 - 8774.

172. Impact of primary proteolysis in texture and meltability of soft cheese. N. Bértola; M. Candioti; A. Bevilacqua; N. Zaritzky; E. Hynes. **Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia**; Parma, Italia (2010) vol. 61 p. 279 - 294 ISSN 0390-6361
173. Linear viscoelastic assessment of cold gel-like emulsions stabilized with bovine gelatin. Gabriel Lorenzo, Gerardo Checmarev, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. **LWT - Food Science and Technology**, 44 (2), 457-464. (2011) ISSN: 0023-6438.
174. Effects of combining biological treatment and activated carbon on hexavalent chromium reduction. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **Bioresource Technology** 102(3), 2495-2502 (2011) ISSN: 09608524
175. Behavior of *Listeria monocytogenes* Type 1355/98 (85) in meat emulsions as affected by temperature, pH, water activity, fat and microbial preservatives. Pellicer K., Giannuzzi L., Zaritzky N. **Food Control**. 22, (10), 1573-1581 (2011) ISSN: 0956-7135
176. Biological Cr(VI) removal coupled with biomass growth, biomass decay, and multiple substrate limitation. Ferro M., Contreras E., Zaritzky N. **Water Research** 45, 3034-3046. (2011) ISSN: 0043-1354.
177. Partial dehydration and cryopreservation of citrus seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. **Journal of the Science of Food and Agriculture** .91 (14), pp. 2544-2550 (2011) ISSN: 0022-5142
178. Biodegradable packages development from starch based heat sealable films. Olivia V. López, Carlos J. Lecot, Noemí E. Zaritzky, María A. García. **Journal Food Engineering** 105 254-263 (2011)
179. Antimicrobial action and effects on beef quality attributes of a gaseous ozone treatment at refrigeration temperatures. Coll Cardenas F., Giannuzzi L. Zaritzky N. **Food Control**, 22, (8) 1442-1447 (2011). ISSN: 0956-7135
180. Numerical simulation of cooling rates in vitrification systems used for oocyte cryopreservation. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky, J. Chirife. **Cryobiology** 63 (2011) 32-37. ISSN: 0011-2240
181. Effect of saccharides on glass transition temperatures of frozen and freeze dried bovine plasma protein. Rodríguez Furlán, L.T., Lecot, J., Pérez Padilla, A., Campderrós, M.E., Zaritzky, N. **Journal of Food Engineering**, Vol: 106, (1), 74-80. (2011) ISSN: 0260-8774
182. Monitoring the ozonation of phenol solutions at constant pH by different methods. E.M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. **Industrial & Engineering Chemistry Research** (2011), 50 (16), pp. 9799-9809, American Chemical Society ISSN: 0888-5885
183. Application of biological indices and a mathematical model for the detection of metal coagulant overload in a laboratory scale activated sludge reactor with phosphate simultaneous precipitation. De Gregorio, C., Caravelli, A.H., Zaritzky, N.E. **Chemical Engineering Journal** 172 (1), pp. 52-60 (2011) Elsevier ISSN: 1385-8947
184. Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids. Gabriel Lorenzo, Noemí E. Zaritzky, Alicia N. Califano. **Procedia Food Science**, Volume 1, Pages 281-286 (2011). ISSN: 2211-601X. ELSEVIER
185. Application of a combined biological and chemical system for the treatment of phosphorus-containing wastewater from the food industry. De Gregorio Carolina, H. Caravelli Alejandro, E. Zaritzky Noemí. **Procedia Food Science**, Volume 1, Pages 1841-1847. (2011). ISSN: 2211-601X. ELSEVIER
186. Mathematical modeling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of crabs from the Argentine Patagonia. Jimena B. Dima, Pedro J. Barón, Noemí E. Zaritzky. **Procedia Food Science**, Volume 1, Pages 729-735. (2011). ISSN: 2211-601X. ELSEVIER
187. Effect of the Addition of Proteins and Hydrocolloids on the Water Mobility in Gluten-Free Pasta Formulations. Larrosa, V., Lorenzo, G., Zaritzky, N., and Califano A. **WATER: A Multidisciplinary Research Journal** 4, 1-17 (2012). ISSN 2155-84343
188. Constrained mixture design applied to the development of cassava starch-chitosan blown films. Pelissari, F.M., Yamashita, F., Garcia, M.A., Martino, M.N., Zaritzky, N.E., Grossmann, M.V.E. **Journal of Food Engineering** 108 (2), pp. 262-267 (2012) ISSN: 0260-8774
189. Kinetic studies on the anaerobic degradation of soluble and particulate matter in potato wastewater. Ignacio Durruty, Noemí E. Zaritzky, Jorge Froilan González. **Biosystems Engineering**. 111 (2012) 195-205. ISSN: 1537-5110.
190. Comparison of heat transfer in liquid and slush nitrogen by numerical simulation of cooling rates for French straws used for sperm cryopreservation. Technical note. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky, J. Chirife. **Theriogenology** 77 (2012) 1717-1721. Elsevier ISSN: 0093-691X
191. Stabilizing effect of saccharides on bovine plasma protein: A calorimetric study. Laura T. Rodríguez Furlán, Javier Lecot, Antonio Pérez Padilla, Mercedes E. Campderrós, Noemí Zaritzky. **Meat Science**. 91 (2012) 478-485. ISSN 0309-1740
192. Effect of heat treatment and spray drying on lactobacilli viability and resistance to simulated gastrointestinal digestion. R. Paéz, L. Lavari, G. Vinderola, G. Audero, A. Cuatrin, N. Zaritzky, J. Reinheimer. **Food Research International** 48, 748-754 (2012) ISSN: 0963-9969
193. Mathematical modeling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of Patagonian marine crabs. Jimena B. Dima, Pedro J. Barón, Noemí E. Zaritzky. **Journal of Food Engineering** 113, 623-634, (2012) ISSN: 0260-8774

194. Effect of operating conditions on the chemical phosphorus removal using ferric chloride by evaluating orthophosphate precipitation and sedimentation of formed precipitates in batch and continuous systems. Alejandro H. Caravelli, Carolina De Gregorio, Noemí E. Zaritzky. **Chemical Engineering Journal** Vol. 209, 469-477, (2012) ISSN: 1385-8947
195. Assessment of external heat transfer coefficient during oocyte vitrification in liquid and slush nitrogen using numerical simulations to determine cooling rates
M.V. Santos, M. Sansinena, N. Zaritzky, J. Chirife. **CryoLetters** **33** (1), 31-40 (2012) ISSN: 0143-2044
196. Rheological analysis of emulsion-filled gels based on high acyl gellan gum. Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, Alicia Califano. **Food Hydrocolloids**, 30 (2013) 672-680
197. Potassium sorbate controlled release from corn starch films. Olivia Lopez, Noemi Zaritzky, M. A. Garcia. **Materials Science and Engineering C**.33 (2013) 1583–1591 ISSN 0928-4931
198. Mathematical prediction of freezing times of bovine semen in straws placed in static vapor over liquid nitrogen M.V. Santos, M. Sansinena, N. Zaritzky, J. Chirife. **Cryobiology**, 66 (2013) 30–37 ISSN: 0011-2240
199. Optimization of rheological properties of gluten-free pasta dough using mixture design. Virginia J Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí E Zaritzky, Alicia N Califano. **Journal of Cereal Science**, 57, 520-526, (2013) ISSN 0733-5210
200. Acetylated and native corn starch blend films produced by blown extrusion. Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, María V.E. Grossmann, María A. García **Journal of Food Engineering**, 116 (2013) 286–297
201. Study of the effects of spray-drying on the functionality of probiotic lactobacilli. Paez Roxana, Luisina Lavari, Gabriela Audero, Alejandra Cuatrin, Noemí Zaritzky, Jorge Reinheimer, Gabriel Vinderola. **International Journal of Dairy Technology**, 66, 1-7 (2013) ISSN 1364-727X
202. Thermoplastic starch films reinforced with talc nanoparticles L. Castillo, O.V Lopez, C. Lopez; N. Zaritzky, M A. García, S. Barbosa, M. Villar, **Carbohydrate Polymers**, 95 664–674. (2013) ISSN 0144-8617
203. How important are internal temperature gradients in french straws during freezing of bovine sperm in nitrogen vapor? M.V. Santosa, M. Sansinena, N. Zaritzky and J. Chirife. **Cryoletters** 34 (2), 158-165 (2013)
204. Biodegradation of BISPHENOL- A (BPA) in activated sludge batch reactors: analysis of the acclimation process. A.M. Ferro Orozco, Cintia Lobo, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **International Biodeterioration & Biodegradation**. 85, 392-399 (2013)
205. Organic fractions influence on biogas generation from potato residues. Kinetic model generalization Ignacio Durruty, Noemi E. Zaritzky, Jorge Froilán Gonzalez **Biomass and Bioenergy** 59, 458 - 467. (2013)
206. Experimental study and numerical modeling of the freezing process of marine products **Food and Bioproducts Processing**. Dima, J.B., Santos, M.V., Baron P.J., Califano A., Zaritzky, N.E. 92, 54-66 (2014). Elsevier. ISSN: 0960-3085
207. Soft cheese-like product development enriched with soy protein concentrates. Ana N. Rinaldoni, Diana R. Palatnik, Noemi Zaritzky, Mercedes E. Campderrós. **LWT - Food Science and Technology** 55 (1), 139-147 (2014) ISSN: 0023-6438
208. Application of edible coatings in minimally processed sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) for preventing enzymatic browning. Ojeda, Gonzalo Adrián, Sgroppo, Sonia Cecilia, Zaritzky, Noemí Elisabet **International Journal of Food Science and Technology**, 49, 876–883 (2014)
209. Implications of storage and handling conditions on glass transition and potential devitrification of oocytes and embryos. M. Sansinena, M.V. Santos, G. Taminelli N. Zaritzky. **Theriogenology** 82 (2014) 373–378. ISSN 0093-691X. Elsevier
210. Simple high-performance liquid chromatography-ultraviolet method to quantify the molecular size distribution of nonylphenol ethoxylates. Arturi, T.S., Zaritzky, N.E., Contreras, E.M. **Industrial and Engineering Chemistry Research** 53, 1327–1333 (2014) ISSN: 08885885, 15205045
211. Determination of heat transfer coefficients in plastic French straws plunged in liquid nitrogen. M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky. **Cryobiology**. 69, 488-495 (2014) ISSN 0011-2240
212. Physicochemical characteristics and quality parameters of a beef product subjected to chemical preservatives and high hydrostatic pressure. Belen Gimenez., Natalia Graiver, Alicia Califano, Noemi Zaritzky. **Meat Science** 100, 179-188 (2015)
213. Mechanical and optical characterization of gelled matrices during storage. Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky, Alicia Califano. **Carbohydrate Polymers**. 117, 825-835 (2015).
214. Recovery of caprine whey protein and its application in a food protein formulation. D. R. Palatnik, M.V. Ostermann Porcel, U. González, N. Zaritzky y M. E. Campderrós. **LWT- Food Science and Technology** (Elsevier), 63, 331-338, (2015).
215. Simultaneous biodegradation of Bisphenol A and a biogenic substrate in semi-continuous activated sludge reactors Ferro Ana Micaela, Contreras Edgardo, Zaritzky Noemi. **Biodegradation**. 26:183–195. Springer. ISSN: 0923-9820 (Print) 1572-9729 (Online). (2015)
216. Hexavalent chromium removal in contaminated water using reticulated chitosan micro/nanoparticles from seafood processing wastes. Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros, Noemi E. Zaritzky, **Chemosphere** 141 (2015) 100–111. Elsevier. ISSN: 0045-6535
217. Determination of heat transfer coefficients for french plastic semen straw suspended in static nitrogen vapor over

liquid nitrogen. M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife and N. Zaritzky
Cryoletters 36(6):413-423 (2015) . ISSN: 0143-2044.

218. Dynamic rheological analysis of gluten-free pasta as affected by composition and cooking time
Virginia Larrosa , Gabriel Lorenzo , Noemi Zaritzky , Alicia Califano. **Journal of Food Engineering** 160 (2015) 11–18

219. Pasteurization conditions and evaluation of quality parameters of frozen packaged crab meat.
Dima Jimena B., Baron Pedro, Zaritzky Noemí. **Journal of Aquatic Food Product Technology** 25:5, 745-759 (2016)
Ed. Taylor and Francis ISSN: 1049-8850 (Print) 1547-0636 (Online)

220. Antioxidant status, lipid and colour stability of aged beef from grazing steers supplemented with corn grain and increasing levels of flaxseed . Pouzo, L.B., Descalzo, A.M., Zaritzky, N.E., Rossetti, L. & Pavan, E., **Meat Science** , 111, 1-8. (2016) Elsevier. ISSN 0309-1740

221. Biodegradation of Bisphenol A and its metabolic intermediates by activated sludge: Stoichiometry and kinetics analysis. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E **International Biodeterioration & Biodegradation**. 106, pp. 1-9. DOI: 10.1016/j.ibiod.2015.10.003 (2016) ISSN 0964-8305

222. Nitrification and aerobic denitrification in anoxic-aerobic sequencing batch reactor. Juan Carlos Alzate Marin, Alejandro Caravelli, Noemi Zaritzky. **Bioresource Technology**. 200, 380-387.(2016) ISSN 0960-8524

223. Improvement of the texture and quality of cooked gluten-free pasta. Virginia Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky, Alicia Califano. **LWT - Food Science and Technology** 70 (2016) 96-103. ISSN 0023-6438

224. Yerba mate (*Ilex paraguariensis*) waste and alginate as a matrix for encapsulation of N fertilizer
Aline Schneider Teixeira, Lorena Deladino, and Noemí E. Zaritzky.
ACS Sustainable Chemical Engineering., Publicado on line March 10, 2016. American Chemical Society. ISSN 2168-0485 Washington DC.4(4), 2449-2458 (2016).

225. Utilization of fluorescence spectroscopy as a novel approach to evaluate the oxidative stability in beef retail displayed. L.B. Pouzo, N.E. Zaritzky, E. Pavan, L. Rossetti, A.M. Descalzo. **Meat Science** . Elsevier 119, 7-13, (2016) ISSN 0309-1740

226. Starch based films and food coatings: an overview. Florencia Versino, Olivia V. Lopez, Maria A. Garcia, Noemi E. Zaritzky **STARCH-STÄRKE** 62-70. ISSN 0038-9056. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. Volume 68, Issue 11-12 November 2016. pp 1-12.

227. Monitoring the biodegradability of bisphenol A and its metabolic intermediates by manometric respirometry tests. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E **Biodegradation** .Springer. 2016 ISSN: 0923-9820 (Print) 1572-9729 (Online) 2016 Nov; 27(4-6):209-221.

228. Evaluation of mutagenicity associated with *Escherichia coli* inactivation in UV-treated orange juice
Maria Rodríguez, Juan Oteiza, Leda Giannuzzi, Noemi Zaritzky. **Toxicological & Environmental Chemistry**. 99,(2) 315-330 (2017)

229 Application of multivariate statistical analysis to assess browning susceptibility in sweet potatoes (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) cultivars, based on chemical and enzymatic determinations. Ojeda Gonzalo, Sgroppo Sonia, Zaritzky Noemi. **International Food Research Journal**. 24(4), pp. 1703-1712 (2017)

230. Influence of hydrogenated oil as cocoa butter replacers in the development of sugar-free compound chocolates: Use of inulin as stabilizing agent. Laura T. Rodríguez Furlán, Yanina Baracco, Javier Lecot , Noemi Zaritzky, Mercedes E. Campderrós. **Food Chemistry** 217 (2017) 637–647.

231. Effect of sweetener combination and storage temperature on physicochemical properties of sucrose free white chocolate. Laura T. Rodríguez Furlán, Yanina Baracco, Javier Lecot, Noemi Zaritzky, Mercedes E. Campderrós. **Food Chemistry** 229, 610-620. (2017) Elsevier

232 Kinetic Parameters for the Thermal Inactivation of Peroxidase and Lipoyxygenase in Precooked Frozen Brassica Species. John Perez-Calderon , Alicia Califano, Maria Victoria Santos, and Noemi Zaritzky. **Journal of Food Science**. 82(6), 1378-1386 (2017). Wiley

233. Experimental determination of surface heat transfer coefficient in a dry ice-ethanol cooling bath using a numerical approach. Santos, MV, Sansinena, M, Zaritzky N. and Chirife J.
Cryoletters 38 (2) 119-124 (2017). ISSN: 0143-2044.

234. Quality Attributes and Shelf Life of High-Pressure Preserved Beef as Affected by Pre-treatment Conditions. Giménez, B., Graiver, N., Califano, A., Zaritzky, N. **Food and Bioprocess Technology** 10(11), pp. 2013-2022 (2017).

235. Monitoring and modeling 4-chlorophenol biodegradation kinetics by phenol-acclimated activated sludge by using open respirometry. Cintia Cecilia Lobo, Nora Bertola, Edgardo Contreras, Noemí Zaritzky **Environmental Science and Pollution Research** 25: 21272–21285 (2018) ISSN 0944-1344.
Editorial: SPRINGER HEIDELBERG. Alemania DOI 10.1007/s11356-017-9735-5.

236. In vitro development of vitrified bovine oocytes is correlated with mathematical predictions of cooling and warming rates during cryopreservation, storage and sample removal. Marina Sansinena; Maria Victoria Santos; Jorge Chirife; Noemi Zaritzky. **Reproductive Biomedicine Online** . Elsevier 36 , 500–507 (2018). ISSN: 1472-6483

237. Optimal clarification of emulsified oily wastewater using a surfactant/chitosan biopolymer. John Pérez-Calderón, María V.

Santos, Noemí Zaritzky. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 6 3808–3818 (2018) ISSN: 2213-3437 Elsevier.

238. Microstructural Behavior of Matrices Based on Polylactic Acid and Polyhydroxyalkanoates. Juan Carlos Alzate Marin, Sandra Rivero, Adriana Pinotti, Alejandro Caravelli, and Noemí Elisabet Zaritzky, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* . 66(38), pp. 10033-10040 (2018) ISSN: 0021-8561 American Chemical Society USA

239. Convective heat transfer coefficients of open and closed Cryotop systems under different warming conditions. M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, and N. Zaritzky. *Cryobiology* . **84**, 20-26 (2018) ISSN: 0011-2240 Elsevier

240 Monitoring the characteristics of cultivable halophilic microbial community during salted-ripened anchovy (*Engraulis anchoita*) production. Perez Silvina, Czerner Marina, Patat María Laura, Zaritzky Noemí Elisabet, Murialdo Silvia Elenab, Yeannes María Isabel. *International Journal of Food Microbiology* **286** (2018) 179–189

241 Microstructure analysis of high pressure induced gelatinization of maize starch in the presence of hydrocolloids. A. Schneider Teixeira; L. Deladino; M.A. García; N.E. Zaritzky; P.D. Sanz; A.D. Molina-García *Food and Bioprocess Processing* 112, 119-130 (2018)

242. Interdependence between the aerobic degradation of BPA and readily biodegradable substrates by activated sludge in semi-continuous reactors. M. Ferro Orozco; E. M. Contreras; N. E. Zaritzky *BIODEGRADATION* 29, 579-592 (2018)

243. Reactive RED 195 dye removal using chitosan coacervated particles as bio-sorbent: analysis of kinetics, equilibrium and adsorption mechanisms. John Perez Calderón, Victoria Santos y Noemi Zaritzky *Journal of Environmental Chemical Engineering*. 6(5), pp. 6749-6760 (2018)

244. Effect of the desiccation tolerance and cryopreservation methods on the viability of Citrus limon L. Burm cv. Eureka seeds. Juliana M. Orjuela-Palacio, Natalia Graiver, M. Victoria Santos, Noemi Zaritzky *Cryobiology* 89, pp. 51-59, (2019) ISSN 0011-2240. ACADEMIC PRESS INC ELSEVIER SCIENCE

245. Biological removal of hexavalent chromium: evaluation of the metabolic activity of native and Cr(VI)-acclimated activated sludge using a respirometric method. Ferro Orozco Micaela, Contreras Edgardo, Zaritzky Noemi. *Environmental Technology* (2019) pp 1-12 United Kingdom ISSN: 0959-3330 (Print) 1479-487X (Online) DOI:10.1080/09593330.2019.1649470. Taylor and Francis

246. Fogging with antibrowning agents as an alternative to conventional immersion treatments to extend shelf life of mushrooms. Ojeda Gonzalo, Sgroppo Sonia, Zaritzky Noemi *International Journal of Food Science & Technology* 55, 2, 660-668 (2019). DOI:https://doi.org/10.1111/ijfs.14320

247. Processing of pre-cooked frozen Brussels sprouts: heat transfer modelling as related to enzyme inactivation and quality stability. J. Perez Calderón, M. V. Santos N. E. Zaritzky *Food and Bioprocess Processing* 118, pp 114-129. (2019)

248. Loss of bisphenol A removal ability of activated sludge in semi-continuous reactors (SCR) A.M. Ferro Orozco, D.A. Morales Urrea, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. *Journal of Environmental Chemical Engineering*, Vol 8 Issue 3, June 2020, 103778 ISSN: 2213-3437

249. Nanoferulic: From a by-product of the beer industry towards the regeneration of the skin Paula Lorena Bucci, Victoria Santos, Jorge Montanari, Noemi Zaritzky. *Journal of Cosmetic Dermatology*. Wiley Marzo .2020 pp 1-7 ISSN:1473-2165. DOI: 10.1111/jocd.13407

250. Simultaneous heterotrophic nitrification and aerobic denitrification of wastewater in granular reactor: Microbial composition by next generation sequencing analysis. Bucci Paula, Coppotelli Bibiana, Morelli Irma, Zaritzky Noemi, Alejandro Caravelli. *Journal of Water Process Engineering*. Volume 36, August 2020, 101254

251 Biochemical composition and quality parameters of raw and cooked refrigerated Patagonian crabmeat (*Ovalipes trimaculatus*) Jimena Bernadette Dima Cynthia Sequeiros; Pedro Barón; Noemi Zaritzky *Journal of Aquatic Food Product Technology*. En prensa 2020

252. Functional iron chitosan microspheres synthesized by ionotropic gelation for the removal of arsenic (V) from water. Cintia Lobo, Josefina Castellari, Jorge Esteban Colman Lerner, Nora Bertola, Noemi Zaritzky. *International Journal of Biological Macromolecules* . 164, 1575-1583, 2020

253. Mathematical modeling of fixed-bed columns adsorption: hexavalent chromium onto chitosan flakes. Dima, Jimena; Ferrari, Mariano; Zaritzky, NE. *Industrial & Engineering Chemistry Research* . En prensa 2020.

254. New insights into halophilic prokaryotes isolated from salting–ripening anchovies (*Engraulis anchoita*) process focused on histamine-degrading strains. Silvina Perez, Silvia Elena Murialdo, Irene Mabel Amezttoy, Noemí Elisabet Zaritzky, María Isabel Yeannes. *Extremophiles* ISSN 1431-0651. DOI 10.1007/s00792-020-01194-w **24** (5), 787-796 (2020).

255. Synthesis, Characterization and Application of Cross-Linked Chitosan/Oxalic Acid Hydrogels to Improve Azo Dye (Reactive Red 195) Adsorption. John Pérez-Calderón, M. Victoria SANTOS, Noemi Zaritzky. *Reactive and Functional Polymers*. Vol. 155, article 104699 ELSEVIER (2020). ISSN: 1381-5148

256. Treatment of beef with gaseous ozone: physicochemical aspects and antimicrobial effects on heterotrophic microflora and *Listeria monocytogenes*. Giménez Belén, Graiver Natalia, Giannuzzi Leda, Zaritzky Noemí. *Food Control* . En prensa 2020 ISSN 0956-7135.

257. Application of composite cassava starch / chitosan edible coating to extend the shelf life of black mulberries. G. A. Ojeda,

A. M. Arias Gorman, S. C. Sgroppo, Noemí E. Zaritzky. *Journal of Food Processing and Preservation*. **En prensa** 2020

258. Assembly of hyperhalophilic complex consortia of isolates from anchovy ripening attaining histamine degradation and their microbiome configuration. Silvina Perez, Georgina Corti-Monzón, María Isabel Yeannes, Noemí E. Zaritzky, Marcela Villegas-Plazas, Howard Junca, Silvia E. Murialdo. *LWT - Food Science and Technology*. En prensa 2021

259. Heterotrophic nitrification-aerobic denitrification performance in a granular sequencing batch reactor supported by next generation sequencing Bucci Paula, Coppotelli Bibiana, Morelli Irma, Zaritzky Noemí, Caravelli Alejandro. *International Biodeterioration & Biodegradation*. En prensa 2021

Dirección/Codirección de Tesis Doctorales terminadas y aprobadas

1. Acción combinada de películas plásticas y preservadores químicos en el almacenamiento de carne bovina refrigerada
M.C. Zamora (1985) Tesis presentada para obtener el título de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
Directora: Dra Noemi Zaritzky

2. Recristalización del hielo en sistemas modelo y su extensión al almacenamiento congelado de carnes
M.N. Martino (1987)
Tesis presentada para obtener el título de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky

3. Modificaciones de textura y coloración superficial de carnes bovinas refrigeradas y congeladas
María Cecilia Lanari Vila (1988)
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky

4. Efecto del SO₂ residual y de la permeabilidad gaseosa de la película de envase sobre el desarrollo microbiano en papas pre-peladas
Leda Giannuzzi (1989)
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad de Buenos Aires. Directora: Dra Noemi Zaritzky

5. Efecto de la congelación y almacenamiento en el deterioro de suspensiones de almidón gelatinizado
Cristina Ferrero (1992)
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky; Co- Directora : Dra M. Martino

6. Vinculación entre las modificaciones texturales y microestructura durante la maduración de quesos en películas plásticas.
Nora Cristina Bértola (1992).
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky

7. Interacción lípido-hidrocoloide-almidón y su efecto en la estabilidad de suspensiones gelatinizadas procesadas a bajas temperaturas
Alba Sofía del Rosario Navarro (1996)
Tesis presentada para obtener el Grado Académico de Doctora en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky

8. Efectividad de la aplicación de preservadores químicos en la producción de vegetales pelados refrigerados
Ing. Alejandra Lombardi (1997)
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemi Zaritzky

9. Propiedades físicoquímicas y comportamiento reológico en la maduración de quesos.
Ing. Alicia Bevilacqua.
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (1997)
Director : Dra. Noemí Zaritzky.
Codirector : Dra Alicia Califano.

10. Enzimas Inmovilizadas. Estudios para el diseño de un reactor Enzimático
Dra Ing. Beatriz Graciela Maroto
Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (12/11/1998)
Director : Dr. Celso Camusso (Universidad Nacional de Córdoba)
Codirector: Dra Noemi Zaritzky (Univ. Nacional de La Plata)
(Esta Tesis ha recibido el Premio Dr. Pedro Arata 1999, al mejor trabajo de Tesis en Química Industrial. Otorgado por la Asociación Química Argentina el 21/10/99)

11. Efectividad de polielectrolitos y sales de aluminio como coagulantes y floculantes de efluentes emulsionados .
Dra. Adriana Pinotti
Tesis presentada y aprobada para obtener el grado de Doctor en Ingeniería Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata (1999). Directora: Dra Noemi Zaritzky

12. Desarrollo de recubrimientos comestibles a base de almidón para incrementar la vida útil de vegetales refrigerados.
Dra Alejandra García.
Tesis presentada y aprobada para obtener el Grado Académico de Doctora en Ciencias Químicas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata (1999)

Calificación: Sobresaliente: 10. Directora: Dra Noemi Zaritzky, Co- Directora : Dra M. Martino

13. Estabilidad de manzanas refrigeradas en jugo de bajo pH.

Dra Bioqca Silvina Andres

Doctorado en Ciencias Exactas. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata (2001)

Directora : Dra. Noemí Zaritzky; Codirectora : Dra Leda Giannuzzi.

Calificación : *Sobresaliente 10*

14. Análisis de las variables que afectan el desarrollo de microorganismos filamentosos en sistemas de barros activados para el tratamiento de efluentes de la industria alimentaria. .

DR. Edgardo Contreras

Doctorado en Ciencias Exactas Facultad de Ciencias Exactas . Universidad Nacional de La Plata (2001).

Directora : Dra. Noemí Zaritzky; Codirectora : Dra Leda Giannuzzi.

Calificación : *Sobresaliente 10*

15. Microestructura , estabilidad y propiedades reológicas de emulsiones alimentarias estabilizadas con hidrocoloides

Dr. J. Manuel Quintana .

Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP(2003)

Directora : Dra. Noemí Zaritzky.Codirectora : Dra Alicia Califano.

Calificación : *Sobresaliente 10.*

16. Desarrollo y evaluación de métodos para el control de microorganismos filamentosos en lodos activados.

Dr. Alejandro Caravelli

Directora: Dra. Zaritzky Noemí Elisabet; Codirector: Dr. Sarandón Ramiro

Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata

Calificación : *Sobresaliente 10*

25 de agosto del 2004

17. Procesos difusionales en el curado de carnes

Dra Natalia Graiver

Directora: Dra Noemi Zaritzky; Codirectora: Dra Alicia Califano

Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Calificación : *Sobresaliente 10*

30 de marzo 2006

18. Oxidación Lipídica en sistemas modelo. Estudio de las posibilidades de aplicación de antioxidantes naturales a productos cárneos cocidos.

Ing. Maria Alicia Judis

Directora: Dra Noemi Zaritzky; Codirector:Dr. Jorge Avanza

Doctorado de la Universidad Nacional del Nordeste, especialidad Química.

Calificación : *Sobresaliente*

15 de mayo 2006

19. Efecto de la aplicación de radiación UV en la inactivación de E. coli productor de toxina shiga en alimentos líquidos.

Dr. Juan Martin Oteiza

Directora: Dra Noemi Zaritzky; Codirectora: Dra Leda Giannuzzi

Doctorado en Ciencias Exactas de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Calificación : *Sobresaliente 10*

29 de marzo 2007

20. Tratamiento biológico de efluentes con utilización simultánea de carbon activado para la remoción de cromo hexavalente de aguas residuales.

Dra Ferro Orozco, Ana Micaela

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Directora: Dra Noemí Zaritzky

Calificación : *Sobresaliente 10*

27 de abril de 2009.

21. Modelado matemático de Energía y Materia en el procesamiento de alimentos

Dra Victoria Santos .

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería , UNLP

Directora Dra Noemí Zaritzky; Co- Directora : Dra Alicia Califano

Aprobación de la Tesis marzo 2010

22. Aplicación de hidrocoloides en el desarrollo de emulsiones alimentarias saludables y masas no fermentadas para celíacos

Dr. Lorenzo, Gabriel

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería , UNLP

Directora : Dra Alicia Califano; Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky

Aprobación de la Tesis diciembre 2010

23. Desarrollo, caracterización y aplicación de envases biodegradables a partir de almidones nativos y modificados.

Dra Olivia Lopez

Doctorado en Ciencias Exactas , Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Alejandra Garcia; Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky

Aprobación de la Tesis :junio 2011.

Calificación :sobresaliente 10

24. Procesamiento integral de las especies patagónicas de cangrejos marinos de valor comercial *Ovalipes Trimaculatus* y *Platyxanthus Patagonicus*

Dra Ing. Dima, Jimena Bernadette

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Dirección : Dra Noemí Zaritzky; Co-Dirección : Dr. Barón Pedro(CENPAT- CONICET)

Fecha de Aprobación de la tesis : 14 de marzo 2013

25. Biodegradación anaeróbica de efluentes del procesado de papa

Dr. Ing. Durruty Ignacio

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Dirección :Dr. Froilán Gonzalez (Univ. Nacional de Mar del Plata)

Co-Dirección : Dra Noemí Zaritzky

Fecha de Aprobación de la tesis : 22 de marzo 2013

26. Diseño del Proceso: Pretratamiento enzimático para extracción de aceites vegetales en un extractor de columna.

Dra Florencia Verónica Grasso (Expdte312-110627/03)

Doctorado en Ingeniería, Facultad de Ingeniería UNLP

Directora : Dra Beatriz Maroto; Co- Directora: Dra Noemí Zaritzky

Fecha de aprobación de la Tesis: 17 de mayo 2013

27. Efecto de los hidrocoloides en las características fisicoquímicas y reológicas de pastas libres de gluten aptas para individuos celíacos

Dra Larrosa Virginia

Doctorado en Ciencias Exactas, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Alicia Califano ; Co- Directora Dra Noemí Zaritzky

Fecha de aprobación de la Tesis: 28 marzo 2014.

Calificación sobresaliente 10

28. Desarrollo de cultivos probióticos deshidratados por secado spray para la aplicación en alimentos. Estudios microbiológicos y tecnológicos

Dra Paez Roxana

Doctorado en Ciencias Exactas , Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Directora : Dra Noemí Zaritzky ; Co-Director : Dr Jorge Reinheimer (Univ. Nacional del Litoral)

Fecha de aprobación de la Tesis: 15 de julio 2014.

Calificación sobresaliente 10

29. Alternativas tecnológicas para la elaboración de batatas pre-peladas mínimamente procesadas utilizando recubrimientos comestibles

Dr. Ojeda Gonzalo Adrian

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad Nacional del Noreste

Directores : Dra Noemí Zaritzky y Dra Dra Sonia Sgroppo. *Calificación sobresaliente 10*

Fecha de aprobación de la Tesis: 4 de marzo de 2015

30. Estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos en carne vacuna y su impacto sobre la estabilidad oxidativa

Dra Pouzo Laura .Director : Enrique Paván; Co-Directora: Dra Noemí Zaritzky

Tesis para optar el título de Doctor en Ciencias, Área Química 2015. Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.

Calificación sobresaliente 10

Fecha de aprobación de la Tesis: 31 marzo de 2015

31. Efecto de la aplicación de tecnologías emergentes en los atributos de calidad de productos derivados del mango y su comparación con tratamientos térmicos convencionales

Arias Gorman Adriana Directora: Dra Noemi Zaritzky Co - Directora: Dra Sonia Sgroppo

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Universidad Nacional del Noreste

Laboratorio de Tecnología Química.Fecha de aprobación de la Tesis: 30 marzo de 2017

32. Estudio de la cinética de bacterias halófilas presentes en la maduración de Engraulis anchoita involucradas en la transformación de histidina/histamina

Apellido y Nombre: **Ing. Silvina Perez.** Doctorado en Ingeniería.Facultad de Ingeniería de la UNLP

Director: Dra. Noemí Zaritzky. Codirector: Dra. Silvia Elena Murialdo

Calificación: sobresaliente 10.Fecha de aprobación de la Tesis: 26 marzo de 2018

33. Remoción del disruptor endocrino Nonilfenol Polietoxilado de aguas residuales empleando sistemas combinados (Biológicos y Fisicoquímicos).

Tesis Doctoral presentada por la **Ing. Tatiana Arturi** . Doctorado en Ingeniería.Facultad de Ingeniería de la UNLP.Director:Dr.

Edgardo Contreras Codirectora : Dra. Noemí Zaritzky.

Calificación: Sobresaliente 10.Fecha de aprobación de la Tesis: 24 octubre de 2018

34. Desarrollo de quesos funcionales y aprovechamiento de proteínas de lactosuero

Tesis Doctoral presentada por la **Ing. Diana Raquel Palatnik**

Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP

Directora: Dra. Mercedes Campderrós (Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia – Universidad Nacional de San Luis.Instituto de Investigaciones en Tecnología Química- INTEQUI- CCT San Luis)

Co-Directora : Dra. Noemí Zaritzky.

Calificacion : sobresaliente 10 con mención especial.

Fecha de aprobación: 22 marzo 2019

35. "Efectos de la aplicación de tecnologías no térmicas (altas presiones hidrostáticas y ozono gaseoso) en las características fisicoquímicas, microbiológicas y parámetros de calidad de carnes bovinas"

Tesis Doctoral presentada por la **Lic. María Belén Giménez**

Doctorado en la Fac. de Cs. Exactas UNLP.

Directora: Dra Natalia Graiver; Co-Directora: Dra. Noemí Zaritzky

Calificación : sobresaliente 10 con mención especial.
Fecha de aprobación: 27 marzo 2019

36. Tratamiento de efluentes líquidos industriales utilizando quitosano
Tesis Doctoral presentada por **John Perez Calderon** en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata como requisito para la obtención del grado académico de Doctor en Ingeniería
Directora: Dra Noemi Zaritzky; Co Directora : Dra M. Victoria Santos
Calificación : sobresaliente 10
Fecha de aprobación : 21 de abril 2020

Dirección de Tesis de Maestría terminadas y aprobadas

1. Alteraciones microbiológicas en carne bovina almacenada a bajas temperaturas con películas flexibles
M.C. Zamora Tesis presentada para obtener el Grado Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos . Post Grado en Tecnología de Alimentos .Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia. de Bs. As.Directora Dra Noemi Zaritzky (1982)

2.Efecto de factores combinados sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en sistemas modelo de emulsiones cárneas.
Tesis presentada por la Medica Veterinaria **Karina Pellicer** para obtener el grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos Universidad Nacional de La Plata . Directora : Dra Noemí Zaritzky; CoDirectora :Dra Leda Giannuzzi. Calificación : Sobresaliente 10(diez) 10 marzo 2011

3. Optimización del proceso de remoción de fósforo en barros activados por métodos químicos
Tesis presentada por la Lic en Biología **Carolina De Gregorio** para obtener el grado de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos Universidad Nacional de La Plata. Directora: Dra Noemí Zaritzky; CoDirector :Dr Alejandro Caravelli
Calificación : Sobresaliente 10(diez) 30 octubre 2015.

4. Determinación experimental de cinéticas de inactivación térmica de enzimas en hortalizas crucíferas para la optimización del procesamiento industrial de vegetales pre-cocidos congelados.
Tesis presentada por el Lic. **John F. Pérez-Calderón** ante la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata como requisito para la obtención del grado académico de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos.Directora: Dra.Ing. Noemí Zaritzky; Co-Directora: Dra. Ing. Victoria Santos
Fecha de Aprobación:5 de abril de 2019

5.Remoción biológica de nitrógeno por nitrificación y desnitrificación aeróbica en reactor de cargas secuenciales SBR. Tesis presentada por el **Lic. Juan Carlos Alzate Marin** en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de La Plata como requisito para la obtención del grado académico de Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos .Directora: Dra.Ing. Noemí Zaritzky; Co-Director : Dr Alejandro Caravelli.Fecha de Aprobación: 18 de octubre de 2019

CONFERENCIAS DICTADAS

1.Expositor del tema "Conservación por el frío de alimentos" en la Primera Reunión Nacional de Bromatología Buenos Aires (Octubre 1980)

2. Conferencia sobre el tema: "Influencia de las películas plásticas flexibles en la calidad de carne bovina refrigerada y congelada", Departamento Acción Docente de Ed. Publitec. FIDA'82. 19 de Octubre 1982

3. Expositor del tema: Algunas aplicaciones de transferencia de materia en la conservación de alimentos por frío. Seminario de transferencia de Masa y Calor en Tecnología de Alimentos, organizado por el Comité Argentino de Transferencia de Calor y Materia (CAMAT) - Depto. de Industrias - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires (31 de Agosto 1984)

4. Dictado de la Conferencia: Avances en la Tecnología de la Aplicación de Frío a Carne Bovina. Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos'84. Bs.As (Septiembre de 1984)

5. Expositor del tema: "Técnicas no estacionarias en transferencia de calor y materia". Seminario sobre Técnicas Experimentales en Transferencia de Calor y Materia. CAMAT (26 de Septiembre de 1986)

6. Efecto de la congelación en la estabilidad de salsas. Fundación del Congelado. Buenos Aires (30 de Septiembre de 1987)

7. Parámetros de calidad en carnes refrigeradas. Primer Congreso Latinoamericano sobre Estandarización y Control de Calidad en el Area de Salud y Medio Ambiente. Buenos Aires (7 de Octubre de 1987)

8. Soluciones técnicas para una mejor preparación de carne bovina congelada. Consulta de expertos sobre las limitaciones y perspectivas de desarrollo de la Industria Cárnica en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. Buenos Aires (16 de Marzo de 1989)

9. Disertante en las "Jornadas Provinciales de la Carne". Congreso Bonaerense de la Producción y el trabajo para el crecimiento. Ayacucho (1 de Agosto 1990)

10.Disertante en las Terceras Jornadas Bonaerenses de la Alimentación organizadas por la Asociación Bonaerense de Dietistas y Nutricionistas. La Plata, 9 y 10 de agosto de 1991.

11. "Tecnología de alimentos precocidos" Seminario sobre Cooperación Universidad. Pequeña y Mediana Empresa. Nuevas Tecnologías. Proyecto Columbus. Buenos Aires (5 de noviembre de 1991)

12. Disertante y coordinador del Seminario sobre Transferencia de Calor y Materia en la Preservación de Alimentos. CAMAT.

Tema: "Transferencia de Materia en el procesamiento de productos hortifrutícolas". CIDCA, La Plata (29 de noviembre de 1991)

13. Modelos Matemáticos para Determinar Tiempos de Refrigeración y Congelación de Alimentos. Laboratorio de Tecnología de Carnes. INTA, 28 de abril 1992.

14. "Atributos de calidad de alimentos. Expoferia de la Industria y Comercio Rumbo al Mercosur", La Plata, 13 de noviembre de 1992.

15. "Cristalización y recristalización del hielo en sistemas modelo y en tejidos cárneos". Instituto del Frío, Madrid, España, 11 de diciembre 1992.

16. "Estabilidad de suspensiones de almidón congeladas: cristalización del hielo, reología y retrogradación de almidón". Instituto del Frío, Madrid, España, 17 de diciembre de 1992.

17. "Congelación de alimentos: Fenómenos físico-químicos intervinientes y aplicaciones tecnológicas". Instituto de La Grasa y sus Derivados, Sevilla, España, 21 diciembre 1992.

18. "Investigación en el área de procesamiento de carnes" Asociación Química Argentina. Buenos Aires, 28 de septiembre de 1993.

19. "Avances en la aplicación del frío para el procesamiento de alimentos congelados" II Congreso Argentino del Frío, Buenos Aires, 31 de agosto de 1994

20. "El subprograma XI: Tratamiento y conservación de alimentos" Programa de Actividades Científicas 10 años del CYTED. Buenos Aires, 27 octubre de 1994

21. "Avances en Tecnología de frío". VII Congreso Argentino de Ciencias Veterinarias y VII Simposio Internacional de Veterinaria. Buenos Aires, 9 de noviembre de 1994

22. "Características físico-químicas y propiedades funcionales del almidón" Taller de Polímeros biodegradables, Avances y Perspectivas, (CITIP - INTI - SECyT), Buenos Aires, 25 al 27 de abril de 1995

23. "Transferencia térmica en congelación de alimentos" XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Mesa Redonda "Innovaciones Tecnológicas para la Industria de Alimentos", Viña del Mar, Chile, 16 de octubre de 1995

24. "Efecto de las condiciones de procesamiento en la textura de carnes cocidas". I Jornadas Internacionales de Propiedades Físicas de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 18 de octubre de 1995

25. "Estudio de la textura de piezas cárneas cocidas" y "Modelado matemático del crecimiento microbiano en carnes refrigeradas". Conferencias dictadas en el marco del Simpósio Internacional sobre Productos de Origen Animal, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidad de Sao Paulo, Campus de Pirassununga, Sao Paulo, 10 de noviembre de 1995

26. Efecto de las condiciones de proceso en las propiedades físicas de carnes bovinas y su relación con la calidad "Conferencia dictada durante la reunión internacional de coordinación del Proyecto XI.5 de la Red de Propiedades Físicas de Alimentos (RIPFADI) CYTED. Ambato. Ecuador. 22 de abril de 1996 .

27. "Transferencia de calor y Propiedades térmicas de los alimentos en el Proceso de Congelación" Conferencia invitada, dictada en el marco del Seminario " Avances y Desarrollo de la Refrigeración y Congelación en la Industria de Alimentos". Universidad del Bío Bío. Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos. Escuela de Ingeniería de la Alimentos. Chillán. Chile. 28 de junio de 1996.

28. " El almidón como biopolímero: Efectos de la congelación en la microestructura". Conferencia invitada dictada en el I Congreso Latinoamericano de Raíces Tropicais. Sao Pedro. Estado de San Paulo. Brasil . 8 de octubre de 1996.

29. Avances en las Aplicaciones de Transferencia de Energía y Materia en el Procesamiento de Alimentos. Conferencia dictada en las VIII Jornadas Ecuatorianas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Técnica de Machala. Ecuador. 5 de noviembre de 1996.

30. "Fenómenos de Transporte aplicados a Alimentos" Conferencia dictada en las Jornadas de Propiedades Físicas de los Alimentos y su Aplicación en el Diseño Industrial. Escuela Politécnica Nacional. Quito Ecuador. 8 de noviembre de 1996.

31. "Biofilms desarrollados a base de almidón y derivados". Conferencia dictada en el Workshop sobre Biopolímeros. Campus da Pirassununga, Universidad de San Paulo. 22 al 24 de abril de 1997

32. "Recubrimientos biodegradables como medio para extender la vida útil de alimentos refrigerados". Conferencia dictada en el X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Buenos Aires 17 al 20 de setiembre de 1997.

33. "Propiedades físicas de sistemas a base de almidón gelatinizado". Conferencia dictada en las III Jornadas Internacionales sobre Propiedades Físicas de los Alimentos. XII Congreso Nacional Chileno de Tecnología de Alimentos . Puerto Varas Chile. 15 de octubre de 1997.

34. "Propiedades físicas y microestructurales de suspensiones gelatinizadas de almidón." Conferencia dictada en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Tecnologías para el procesamiento y

Conservación de Alimentos. Bahía Blanca. 24 al 27 de marzo de 1998.

35. "Caracterización de la textura instrumental y del comportamiento viscoelástico de distintos tipos de quesos". Conferencia dictada en el Primer Coloquio Internacional de Propiedades Físicas de Alimentos y Calidad. Programa CYTED . 23 de julio de 1998. La Habana , Cuba 1998

36. "La Ingeniería de Alimentos, un enfoque desde la Ingeniería Química". Conferencia de incorporación a la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires. CIDCA. Univ. Nacional de La Plata. 14 de agosto de 1998

37. "Conservación de Carne bovina Refrigerada e importancia de un envasado adecuado". Congreso Argentino del Frío CAF'98 . Buenos Aires, 19 de agosto 1998

38. "Aspectos microestructurales en la congelación de alimentos" Conferencia dictada en el Simposio de Crioprotección en el Marco de la XXVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Biofísica. 8 de diciembre de 1998

39. " Medición y predicción de la Conductividad térmica de Alimentos". Conferencia invitada dictada en el Primer Seminario sobre Predicción de Propiedades Físicas de Alimentos. Instituto Politécnico Nacional. México. 2 de febrero de 1999.

40. "Caracterización del Comportamiento viscoelástico de quesos ". Conferencia dictada en el VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Mesa Redonda de Productos Lácteos. Rafaela, Santa Fe, 13 al 16 de mayo de 1999.

41. "Coeficiente de Difusión Efectivo de un Colorante en un gel hidrofílico Su aplicación al desarrollo de un indicador tiempo – temperatura" Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Tecnologías Sostenibles en la Industria de Alimentos. Costa Rica 19 al 21 de julio de 1999.

42. " Avances en Investigación en Tecnología de Alimentos" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios 14 de setiembre de 1999.

43. "Caracterización del Comportamiento Viscoelástico de Alimentos". Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. Primer Seminario Internacional y Workshop . Análisis de Propiedades Sensoriales de los Alimentos. 13 al 15 de octubre de 1999. Buenos Aires

44. " Nuevas Investigaciones en el Area de Tecnología de Alimentos" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. Universidad Argentina de la Empresa UADE. Buenos Aires . 21 de octubre 1999

45. "Procesamiento de Productos Cárneos" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la mesa Debate Demandas y Tendencias en investigación en Carnes Frigorífica en Acción 18 de noviembre de 1999. Rosario Argentina.

46. "Modelling of the cooking process effect on protein denaturation and beef hardness" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. 46th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST. Buenos Aires 27 de agosto al 1 de setiembre del 2000

47 " Modificaciones físico-químicas en alimentos y su vinculación con la calidad Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky .XXIII Congreso Argentino de Química . 10 al 13 de setiembre de 2000. Corrientes. Argentina

48 "Diffusion Coefficient of Chemical Preservatives in food tissues" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Valencia. España 11 al 15 de marzo de 2001

49. "Importancia de las propiedades físicas de alimentos en la calidad de los productos y el diseño de procesos" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Simposio de Propiedades Físicas de Alimentos y su utilización a nivel industrial. IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios, AATA. Buenos Aires, 7 al 9 de agosto 2002.

50 "Tratamiento de efluentes líquidos" Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el marco de las Jornadas sobre Residuos, Contaminación y Patologías Ambientales. Organizadas por el Ministerio Público de la Pcia de Buenos Aires. La Plata, Suprema Corte de Justicia de la Pcia de Buenos Aires. 1 y 2 de octubre del 2002

51. " Caracterización microestructural de films de almidón de cara" y "Transiciones vítreas en suspensiones de almidones no tradicionales gelatinizados y con plastificantes". Conferencias dictadas por la Dra Noemi Zaritzky en el Workshop sobre Biopolímeros y Películas Biodegradables . Universidad de San Pablo. Brasil 29 de noviembre del 2002

52. "La Investigación en Ingeniería de Alimentos en el CIDCA". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Centro de Ingenieros de la Pcia de Buenos Aires. Mesa redonda: La ingeniería de Investigación y Desarrollo en La Plata. 15 de Agosto 2003.

53. "Conservación por frío y tratamientos térmicos de Alimentos". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Segundo Ciclo de Conferencias "Alimentos Nutrición Salud" Organizadas por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y la Universidad Nacional de La Plata, 25 de setiembre de 2003.

54. "Avances en el Desarrollo de películas y recubrimientos a base de almidón". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Mesa Redonda Aplicaciones de Películas Comestibles en el IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA IV. Valparaíso. Chile. 7 de octubre del 2003
55. "Investigación en Ingeniería de Alimentos: Una visión multidisciplinaria". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky. Segundo Congreso de Est de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Santiago de Chile. Chile. 24 de octubre de 2003.
56. Avances en el desarrollo de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a base de almidón aplicados a alimentos. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Innova 2004, Primer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, Laboratorio Tecnológico del Uruguay, LATU, Montevideo, Uruguay. 20 de mayo 2004
57. Aplicación de recubrimientos comestibles y películas biodegradables en la conservación refrigerada de vegetales. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Segundas Jornadas de Biología y Tecnología Poscosecha. 27 de agosto de 2004. INTECH Chascomús Pcia de Buenos Aires.
58. "Propiedades de películas de almidones" Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Miniforum "Desarrollo de películas comestibles y biodegradables en alimentos" en el marco del XIX Congreso Brasileiro de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Recife, Pernambuco, Brasil. 10 de setiembre de 2004
59. "Glass transition and rheological behavior in frozen starch-sucrose-hydrocolloid systems". Conferencia dictada en el IX International Symposium on the Properties of Water. ISOPOW. Mar del Plata 25-30 de setiembre 2004.
60. Desarrollo de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a base de almidón. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005.
61. "Aplicación de polielectrolitos para el tratamiento de efluentes emulsionados" Conferencia dictada en el marco de la Mesa Redonda de Tecnologías Ambientales Tratamiento y Disposición de efluentes líquidos en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias aplicadas CLICAP. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. Universidad Nacional de Cuyo. 2 al 4 de marzo del 2005
62. "Propiedades Físicas de Alimentos" Conferencia dictada en la Primera Jornada Regional sobre Alimentos. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Nacional de Rosario. 6 y 7 abril de 2005
63. "Modificaciones fisicoquímicas en alimentos congelados: transición vítrea y comportamiento reológico en sistemas almidón- sacarosa -hidrocoloide." Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Mesa Redonda sobre Fisicoquímica de Alimentos. Congreso de Fisicoquímica. Río Hondo Santiago del Estero 13 de abril de 2005.
64. "Desarrollo y caracterización de películas y recubrimientos a base de almidón e hidrocoloides" Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Primer Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías X Congreso CYTAL. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA. 18 al 20 de mayo 2005. Mar del Plata
65. Utilización de recubrimientos comestibles para la reducción del contenido graso en alimentos sometidos a fritura. Presentación realizada por la Dra N. Zaritzky en la Mesa Redonda: "Avances en la Tecnología de Películas Biodegradables en Latinoamérica." V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V 4-7 de setiembre 2005. Jalisco. México
66. Modelado matemático de la transferencia de energía en los procesos de calentamiento y descongelación por microondas. Conferencia dictada por la Dra Noemí E. Zaritzky En el Workshop on Mathematical modelling of Energy and Mass Transfer Processes and applications. Depto de Matemática. Universidad Austral. Rosario. Argentina 5 al 7 de diciembre de 2005
67. "Estabilización y Desestabilización de Emulsiones en la Industria Alimentaria" Conferencia Plenaria dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el XXVI CONGRESO ARGENTINO DE QUÍMICA Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia. Universidad Nacional de San Luis. San Luis, Argentina. 13 setiembre 2006
68. "Investigación en ingeniería de alimentos con un enfoque multidisciplinario" Conferencia dictada con motivo de la entrega del premio Academia Nacional de Ingeniería, 2 de noviembre 2006. Buenos Aires.
69. Películas Biodegradables Compuestas. Conferencia dictada por la Dra. Noemí Zaritzky En el Workshop: Avances en la Tecnología de películas comestibles y/o Biodegradables. Realizado en Porto, Portugal en el marco del Proyecto XI.20 Tecnología de películas Biodegradables para Alimentos en Ibero América, CYTED, Porto Portugal, 8-11 noviembre 2006.
70. "Avances en el desarrollo y aplicaciones de películas biodegradables y recubrimientos comestibles". Conferencia dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina, 15 al 17 de noviembre 2006.
71. "Recubrimientos Comestibles para reducir la absorción de aceite". Conferencia dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el Congreso CYTAL 2007. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires 12 al 14 de setiembre 2007
72. Películas Biodegradables y recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides. Caracterización y Aplicaciones. Conferencia dictada por Noemi Zaritzky. Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Innova 2007. Laboratorio Tecnológico del Uruguay. 10 octubre 2007.

73. Estabilización y desestabilización de emulsiones en la industria alimentaria. Conferencia dictada por Noemi Zaritzky. VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, Ambato Ecuador, 5 al 8 de noviembre de 2007.
74. Uso de films comestibles en fritura de alimentos. Conferencia dictada por Noemi Zaritzky en la Mesa Redonda sobre Fritura realizada en el VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, Ambato Ecuador, 5 al 8 de noviembre de 2007.
75. Edible films to improve food quality and safety. Conferencia invitada dictada por Noemí Zaritzky en Sesión Conferencias on "Edible films and new packaging materials". ICEF10. International Congress of Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, 23 de abril de 2008.
76. Comportamiento reológico y Textura de Quesos. Conferencia invitada dictada por Noemí Zaritzky en el Simposio Argentino de Lactología Santa Fe. 21 agosto 2008.
77. Evolución y desarrollo de plásticos biodegradables. Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky con motivo de su incorporación como Miembro Titular de la Academia Nacional de Ingeniería el 6 de noviembre del 2008.
78. Caracterización reológica de alimentos: desde los conceptos básicos a la viscoelasticidad. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael. Mendoza. Argentina. 18 de marzo de 2009.
79. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria alimentaria utilizando barros activados. Conferencia dictada por la Dra Noemí Zaritzky en la Mesa Redonda de Tratamiento de efluentes, llevada a cabo en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael. Mendoza. Argentina. 20 de marzo de 2009.
80. Primer Encuentro CONICETe Industria Alimentaria 3 de junio de 2009. Buenos Aires
Presentaciones realizadas por la Dra N. Zaritzky en las siguientes temáticas:
- Películas Comestibles y biodegradables para protección de alimentos.
 - Alimentos cárneos de bajo contenido de grasa.
 - Productos aptos para celíacos.
 - Recubrimientos Comestibles a base de almidones para productos hortofrutícolas y aplicación de preservadores químicos.
81. "Technological aspects associated with the development of food with specific nutritional properties". Presentación realizada por la Dra Zaritzky en el Workshop Argentina-Japan "Functional Food" and "Genetically Modified Food" Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva. 3 al 7 de agosto del 2009. Buenos Aires.
82. "Reología y Textura de Alimentos: caracterización del comportamiento viscoelástico". Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA. 7 de octubre del 2009.
83. Utilización de altas presiones en la congelación de Alimentos. Disertación de la Dra Noemi Zaritzky en el Seminario "Procesamiento de Alimentos por Tecnologías de Alta Presión Hidrostática" realizado en la Facultad de Ingeniería de la UNLP organizado por el CIDCA (UNLP-CONICET LA PLATA) 16 de diciembre 2009
84. Recubrimientos comestibles para mejorar la calidad de alimentos. Disertación de la Dra. Noemí Zaritzky en la II Jornadas Internacionales Agro-bioenvases. Instituto Leloir. Ciudad de Buenos Aires. 18 de mayo 2010
85. Evolución y desarrollo de plásticos biodegradables y recubrimientos comestibles
Conferencia dictada por la Dra Noemí Zaritzky en el 9º Ciclo de Conferencia Alimentos Nutrición y Salud. Ministerio de Salud de la Pcia de Buenos Aires 24 de agosto 2010.
86. The role of water in the cryopreservation of seeds. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemí Zaritzky en 11th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW XI) "Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems" 5 – 10 September, 2010., Querétaro. México
87. Expositora en el Workshop Synchrotron Soleil. Round Table: Chemistry, Energy and Environmental Sciences realizado en la Academia Nacional de Ciencias Exactas y Naturales Buenos Aires - Argentina 28 de abril 2011.
88. Dictado de la Conferencia "Experiencias acerca de Transferencia de Tecnología en el CIDCA" en el Seminario de Innovación y Transferencia Tecnológica en el Sector Alimentario Italia y Argentina. 16 de junio 2011. Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires .
89. Dictado de la conferencia - Aplicaciones de películas biodegradables a base de almidón . Dra Noemí Zaritzky . III Jornadas Internacionais sobre Avanços na Tecnologia de Filmes e Coberturas Funcionais em Alimentos. Centro de Convenções da Unicamp Campinas - Brasil. 27 al 28 de setiembre 2011
90. Organizador de la Mesa Redonda "Modelado matemático y simulación numérica de procesos en Tecnología de Alimentos". Dictado de la Conferencia : Análisis de casos de modelado y simulación de transferencia de energía en problemas de ingeniería de alimentos. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías, UCA, Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.
91. Dictado de la Conferencia "Modelado de Transferencia de Energía en Sistemas de Geometría Irregular Utilizando Elementos Finitos". Dra. Noemí Zaritzky. CIDCA (CONICET), La Plata, Argentina en el marco de la Mesa Redonda "Modelado Matemático: Una Herramienta Útil en Ingeniería de Alimentos". Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas –CLICAP 2012 . San Rafael, Mendoza. 26 al 30 de marzo de 2012 . Argentina.

92. Conferencista invitado en el Departamento de Alimentos Facultad de Química Farmacéutica Universidad de Antioquia Medellín Colombia. 1 de agosto de 2012.
93. Dictado de la conferencia "Reducción de cromo hexavalente mediante tratamiento biológico utilizando un residuo de la industria láctea". V Seminario de Gestión Ambiental, Medellín Colombia, 1 al 3 de agosto de 2012
94. Dictado de la Conferencia: "Modelado Matemático y Simulación de Procesos de transferencia de energía en la industria alimentaria ". Conferencia invitada en el I Congreso Argentino de Ingeniería – CADI 2012. Mar del Plata 10 de agosto 2012.
95. Dictado de la Conferencia "Fenómenos microestructurales y de transferencia de energía y material en el proceso de fritado de alimentos" Conferencia Invitada en el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
96. Conferencista invitado en el Primer Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencias Exactas Conferencia Dictada: CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos): Avances en sus líneas de investigación .La Plata, Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 7 de setiembre de 2013
97. Dictado de la Conferencia : "Películas biodegradables y recubrimientos comestibles para la protección de alimentos". Dra. Noemí Zaritzky. Seminario Alimentos y Prosperidad. Organizado por la Empresa Saporiti y por CONICET. Centro Cultural Konex , Ciudad de Buenos Aires, 10 de setiembre 2013.
98. Dictado de la Conferencia: Utilización de residuos de la industria alimentaria para el tratamiento de efluentes emulsionados. Jornadas sobre manejo de residuos urbanos e industriales. Red RIARTAS del CYTED .Universidad de Río Cuarto, Río Cuarto Córdoba. 28 y 29 de octubre 2013
99. Dictado de la Conferencia: "**Caracterización y aplicaciones de películas biodegradables y recubrimientos comestibles a partir de almidón y otros hidrocoloides**". Primer Workshop de Polímeros Biodegradables y Biocompuestos .Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata, INTEMA. Mar del Plata ,5 y 6 de diciembre de 2013
100. Dictado de la **Conferencia invitada plenaria** para la apertura de la III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. "Aprovechamiento integral de nuevas especies marinas. Desde el modelado matemático de la transferencia de energía hasta la utilización de los residuos del proceso". Dra Noemi Zaritzky .Córdoba. 13-16 abril 2014.
101. Dictado de la Conferencia: Acerca del Proceso de Publicación y evaluación de artículos científicos en el Seminario "Publicación de trabajos de investigación: estrategias, oportunidades y desafíos" . 19 de junio 2014. Escuela de Posgrado y Educación Continua EPEC . Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de La Plata.
- 102 Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky: **Aprovechamiento de residuos industriales para la obtención de quitosano un biopolímero que se aplica en el tratamiento de aguas contaminadas.** Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires 8 de julio de 2014. La Plata.
103. Dictado de la Conferencia invitada: Análisis de casos de modelado y simulación de transferencia de energía en problemas de ingeniería de alimentos. Dra Zaritzky Noemi E. Centro de Estudios de Alimentos Procesados, Talca , CHILE, 1 de octubre de 2014
104. Dictado de la **Conferencia Plenaria inaugural**: Simulación numérica de problemas de transferencia de energía en Ingeniería de Alimentos . Dra N. Zaritzky , conferencista invitado en las XIII Jornadas de Mecánica Computacional . Universidad de Talca. Curicó, Chile. Organizada por la Sociedad Chilena de Mecánica Computacional .2-3 de octubre de 2014
105. **Residuos Industriales como una alternativa tecnológica para el tratamiento de efluentes** Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Jornadas Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos, organizadas por la Red Iberoamericana de aprovechamiento de Residuos Industriales para el tratamiento de suelos y aguas contaminadas, (RIARTAS) del CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo). Medellín, Colombia, 18 de noviembre del 2014.
106. **Modelado matemático y simulación numérica de problemas de transferencia de energía en procesamiento de alimentos.** Conferencia Dictada por la Dra Noemi Zaritzky en las Jornadas Sostenibilidad Ambiental, Tratamiento de Efluentes y Valorización de Residuos, organizadas por la Red Iberoamericana de aprovechamiento de Residuos Industriales para el tratamiento de suelos y aguas contaminadas, (RIARTAS) del CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo) y la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, 19 de noviembre del 2014.
107. **Procesamiento integral de Alimentos y Aprovechamiento de los Residuos generados para mejorar el medio ambiente.** Disertación de la Dra Noemi Zaritzky en el Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria . San Rafael 16 de abril 2015
108. **Síntesis de Nano/micropartículas de quitosano a partir de residuos de crustáceos marinos y su utilización para la remoción de cromo hexavalente de aguas residuales.** Disertación de la Dra Noemi Zaritzky .Congreso Nanomercosur 2015. Quinta Edición. Buenos Aires 6 al 8 de octubre 2015.
109. **Aplicaciones de biopolímeros en la preservación de alimentos y en el tratamiento de aguas residuales** .Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el XI SIMPOSIO ARGENTINO DE POLÍMEROS. Santa Fe - Argentina. 20 al 23 de Octubre de 2015

110. **Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria para el tratamiento de aguas.** Conferencia dictada por la Dra. Noemí E. Zaritzky en la Mesa Redonda "TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) ,Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires.
111. **Procesamiento integral de Alimentos y aprovechamiento de los residuos generados.** Conferencia invitada dictada por la dra Noemi Zaritzky en las Primeras Jornadas del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA): "VINCULAR PARA CRECER, RUMBO A LOS 20 AÑOS DEL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS" FCEFyN – Universidad Nacional de Córdoba 6 de noviembre de 2015
112. **The use of wastes from the fishing industry for the production of a biopolymer with applications in water treatment.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el II Workshop on Bio-degradable Polymers and Biocomposites, III Workshop BIOPURFIL, Bio-based Polyurethane Composites with Natural Fillers. Buenos Aires. 11 al 13 de noviembre de 2015.
113. **Películas biodegradables y recubrimientos comestibles en la producción de alimentos.** Conferencia dictada por la Dra. Noemí E. Zaritzky – Encuentros Tecnológicos ENTEC Alimentos. CONICET-MINCYT 18 de noviembre de 2015. Villa Mercedes. San Luis
114. **Modelado Matemático de la Transferencia de Energía en el Procesamiento de Alimentos: Ejemplos y Aplicaciones.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Cuarto Seminario ECAMAT . Publicado en Estudios de Transferencia de Calor y Materia ACADEMIA NACIONAL DE CIENCIAS DE BUENOS AIRES. INSTITUTO DE ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA "AMÍLCAR ARGÜELLES" "Transferencia de Calor y Materia en Alimentos. Antecedentes históricos y estudios actuales en el país." Buenos Aires. 1 diciembre 2015. Publicado en 2016
115. **Effect of chemical preservatives on the physicochemical characteristics and quality parameters of a beef product subjected to high hydrostatic pressure** Conferencia dictada por la Dra N. E. Zaritzky en el Workshop organizado por **China – Argentina. Binational Center - Food Science and Technology Centre. Academia de Ciencias de China** - Beijing, China 25 al 30 de setiembre de 2016
116. **Perspectivas Tecnológicas en Argentina. Recuperación de quitina y quitosano a partir de residuos de la industria pesquera.** Dra Noemi Zaritzky. Taller internacional de Biorefinerías. Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva MINCYT, Bioeconomía Argentina , SMIBIO Workshop , INTA. Centro Cultural de la Ciencia. Buenos Aires 23 de noviembre de 2016.
117. **Obtención de Acido Ferúlico a partir de bagazo de cerveza.** Dra Noemi Zaritzky. Work-Shop Techno Fair 2017. Presentación de ideas Tecnológicas CONICET- Cervecería Quilmes. 30 de mayo 2017.
- 118 **Modelado matemático y simulación computacional de la transferencia de energía en el procesamiento de vegetales pre-cocidos congelados.** Conferencia dictada por la dra Noemi Zaritzky en la Mesa redonda: Modelado y Simulación Matemática en Tecnología de Alimentos. XVI CYTAL®- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
119. **Efectividad de la radiación UV para la preservación de Alimentos Líquidos.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky .XVI CYTAL®- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
120. **Optimización de los procesos de pre-cocción y congelación de vegetales crucíferos: calidad e inactivación enzimática** .Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. I Congreso Argentino de Biología y Tecnología Poscosecha, IX Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Poscosecha. Concordia. Entre Ríos . Argentina 25 al 27 de octubre de 2017
121. **Micro/Nanopartículas biopoliméricas de quitosano para el tratamiento de aguas contaminadas.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. I Jornadas Nacionales de Bio-Nanotecnología . Universidad Nacional de Quilmes . 9 de noviembre de 2017.
122. **Modelado matemático para la optimización de procesos de transferencia de energía en ingeniería de alimentos.** Dra Noemi Zaritzky. Conferencia dictada en el 5to Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas "CLICAP 2018" 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza.
123. **Tratamiento de aguas contaminadas mediante la aplicación de un biopolímero natural proveniente de desechos industriales.** Disertación en la Mesa Redonda Aplicaciones Industriales de polímeros sintéticos y naturales . Dra Noemi Zaritzky 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas "CLICAP 2018" 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza.
124. **Desde el modelado matemático de transferencia de energía a los biopolímeros, un recorrido por los temas de investigación** Conferencia dictada en la ACADEMIA Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales en ocasión de la incorporación como Miembro Titular. 27 de abril de 2018.
125. **Modelado matemático de transferencia de energía para el diseño de procesos tecnológicos de preservación de alimentos y material biológico. Conferencia invitada dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el Segundo Workshop Internacional sobre métodos teóricos y experimentales en procesos termoquímicos y Seminario sobre uso eficiente de la energía con biomasa.** Facultad de Minas . Medellín. Universidad Nacional de Colombia. 28 de agosto de 2018.
126. **Aplicación del biopolímero quitosano para el tratamiento de efluentes líquidos emulsionados provenientes de la industria petrolera. Conferencia dictada en el SEMINARIO-TALLER DE INVESTIGACIÓN TERRITORIOS POSIBLES, PRAXIS Y TRANSFORMACIÓN Métodos, Técnicas y Dispositivos en Ciencias Sociales, Exactas y Naturales.** CCT CONICET La Plata 15 de abril 2019

127. **Avances en procesos de criopreservación de material biológico.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Jornadas organizadas por el CENTRO BINACIONAL DE INVESTIGACIONES EN CRIOBIOLOGÍA CLÍNICA Y APLICADA – Universidad Nacional de Rosario. 31 de mayo de 2019.

128. **Simulación numérica y validación experimental de problemas de transferencia de energía en ingeniería de alimentos.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky. 3rd International Congress of Chemical Engineering. Primer Congreso Iberoamericano de Ingeniería Química. Santander España 19-21 junio 2019

129. **EFFECTIVIDAD DEL BIOPOLIMERO QUITOSANO PROVENIENTE DE DESECHOS DE LA INDUSTRIA PESQUERA PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS CONTAMINADAS.** Conferencia Plenaria dictada por la Dra Noemi Zaritzky. 3rd International Congress of Chemical Engineering. Primer Congreso Iberoamericano de Ingeniería Química. Santander España 19-21 junio 2019

130. **Conferencia Plenaria dictada por la Dra Noemi Zaritzky “Modelado matemático y simulación numérica de procesos de transferencia de energía en ingeniería de alimentos: casos de análisis”** en el X Congreso Argentino de Ingeniería Química . CAIQ 2019 4 al 7 agosto 2019. Santa Fe

131. **Conceptos de Bioeconomía.** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Academia de la Ingeniería de la Pcia de Buenos Aires. 4 de setiembre de 2019

132. "Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria para la obtención de un Biopolímero (quitosano) y su utilización en el tratamiento de aguas contaminadas" **Conferencia Plenaria dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el VI Simposio Internacional Agroalimentario "Innovación para el Emprendimiento y Desarrollo Alimentario Sostenible" -SIAL19, 9 al 11 de octubre de 2019 Montería-Córdoba. Colombia**

133. **Modelado matemático y simulación numérica de procesos de transferencia de energía en Ingeniería de Alimentos VI Simposio Internacional Agroalimentario "Innovación para el Emprendimiento y Desarrollo Alimentario Sostenible" -SIAL19, 9 al 11 de octubre de 2019 Montería-Córdoba. Colombia**

134. **Ingeniería Genética y COVID 19** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en la Academia de la Ingeniería de la Provincia de Buenos Aires. 2 de setiembre de 2020.

135. **Reciclado de Residuos Plásticos** . Instituto del Ambiente de la Academia Nacional de Ingeniería. Disertación realizada el 10 de diciembre de 2020

136. **Investigaciones en Calidad de Alimentos y Aguas relacionadas con Objetivos de desarrollo sostenible** Conferencia dictada por la Dra Noemi Zaritzky en el webinar Innovación Química para conseguir los ODS: Construyendo puentes con Iberoamérica España organizada de manera virtual por el Foro Química y Sociedad, Madrid España , con participación de expertos de Iberoamérica. 11 marzo 2021.

137. Valorización del bagazo de cerveza para la elaboración de alimentos y otros productos de interés. Conferencia dictada por la Dra Zaritzky. FANUS Foro de la alimentación la nutrición y la salud. Bolsa de cereales .9 abril 2021 (Modalidad Virtual)

REALIZACIÓN DE TAREAS DE INVESTIGACIÓN Y DICTADO DE CURSOS DE POSGRADO EN UNIVERSIDADES E INSTITUTOS DEL EXTERIOR

*Profesor e investigador invitado en el Instituto Universitario de Tecnología. Cumaná. Venezuela para el dictado de Curso de Posgrado. mayo de 1996.

*Profesor e investigador invitado en el Centro de Ciencias Agrarias. Depto de Tecnología de Alimentos y Medicamentos. Universidad Estadual de Londrina. Brasil, en el marco de Proyectos de investigación conjunta CAPES- SECYT para el dictado de Curso de Posgrado (noviembre 1998, diciembre 2000).

*Profesor del Curso de Posgrado Diplomado en Alimentos, Universidad Católica de Valparaíso, Chile, Puerto Montt. Chile, octubre de 2001.

*Investigador invitado para la realización de trabajos de Investigación en el Laboratorio de Reología de la Universidad de Huelva , España en el marco de Proyecto de Cooperación Científica entre Argentina y España (octubre noviembre del 2000)

* Investigador Invitado para realizar trabajos de investigación en el Depto de Food Science, de la Universidad de Wisconsin – Madison, en el laboratorio del Dr. R. Hartel en Viaje a USA, en el marco de Proyecto Antorchas (junio de 2003).

*Investigador invitado en el Instituto del Frío. Madrid. España. (diciembre 1988, diciembre 1992, enero-febrero 1996, octubre –noviembre 2005, diciembre 2007) para la realización de tareas de investigación en el marco de Proyectos de Cooperación Científica entre el CONICET (Argentina) y CSIC (España).

* Profesor e Investigador Invitado en la Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín para el dictado de Curso de Posgrado sobre Reología Viscoelasticidad y Textura de Alimentos. 20horas. 17 abril – 5 mayo (2012).

* Profesor e Investigador Invitado en la Universidad de Antioquía. Colombia. (Agosto 2012, Noviembre 2014).

*Profesor e Investigador invitado en la Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Minas . Medellín Colombia 2018