



Roberto Bermúdez Piedra  
Centro Tecnológico de la Carne  
Laboratorio de Físicoquímica  
Email: robertobermudez@ceteca.net

### **Trayectoria profesional:**

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Vigo, es Responsable del Laboratorio de Físicoquímica en el Centro Tecnológico de la Carne. Durante su trayectoria profesional ha desarrollado una gran experiencia en el análisis de las propiedades físico-químicas y propiedades antioxidantes de los alimentos. Ha sido investigador principal en varios proyectos nacionales y regionales. Además, ha participado en más de 100 proyectos como personal investigador.

### **Líneas de investigación que desarrolla.**

Sus principales líneas de investigación se han centrado en

- 1) Caracterización de los productos de diferentes especies en diferentes condiciones de crianza.
- 2) Extensión de la vida útil de los alimentos utilizando extractos naturales con capacidades antioxidantes y antimicrobianas.
- 3) Comprender los cambios físicoquímicos, bioquímicos y microbianos durante los procesos tecnológicos aplicados a los productos cárnicos.
- 4) Desarrollo de nuevos alimentos cárnicos más saludables basados en la reducción o mejora del perfil lipídico, modificación del perfil lipídico, sustitución de grasas o incorporación de compuestos funcionales.
- 5) Uso de tecnologías emergentes, como ultrasonidos, campos eléctricos pulsados o extracción de fluidos supercríticos para mejorar la extracción de compuestos bioactivos

### **Academia:**

Con un índice h de 20 y 1215 citas en Scopus, su producción científica incluye 42 artículos de investigación en reconocidas revistas internacionales, y más de 100 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales.



Scopus ID: 36760559000

ORCID: 0000-0002-7211-1100