

## LIST OF PUBLICATIONS ZARITZKY NOEMI

### 1. PUBLICATIONS IN INTERNATIONAL PEER REVIEWED JOURNALS

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. Garcia, 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 Reggianito Argentino 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 Reggianito 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 tst for viscoelastic starch based systems  
Navarro A. Martino M. ZaritzkyN.  
**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 mirostructural 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 .  
 Garcia, 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. Technol** 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  
García 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. García 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. Evaluación 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). ISSN0017-3495
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, Noemi 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 microorganisms 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. Ramirez, 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:H7in 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, Noemi E. Zaritzky.

**Journal of Hazardous Materials**158, 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 , Noemi 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 Noemi, 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: 0260-8774ISSN: 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) LondonISSN 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 ISSN1385-8947

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. Candiotti; A. Bevilacqua; N Zaritzky; E. Hynes. **Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia**; Parma, Italia (2010) vol. 61 p. 279 - 294ISSN 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* Type1 355/98 (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, Noemi 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, Noemi 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, Noemi 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. Rodriguez Furlán , Javier Lecot , Antonio Pérez Padilla ,Mercedes E. Campderrós, Noemi 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, Noemi 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**. 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. publicado on line junio 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. Rodriguez 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. Rodriguez 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 Lipxygenase 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. 2017. **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 Technology** 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 sedes. Juliana M. Orjuela-Palacio , Natalia Graiver , M. Victoria Santos, Noemi Zaritzky **Cryobiology** 89, pp. 51-59 , 2019

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** (En prensa 2019) United Kingdom DOI:10.1080/09593330.2019.1649470

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** (In press) DOI: 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 Bioproducts Processing** 118, pp 114-129. (2019)

## **2. BOOKS AND BOOK CHAPTERS**

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- Book "Compendio de Publicaciones sobre Propiedades Fisicas de Alimentos en el Area Iberoamericana". Tomo II. Edited by Noemi Zaritzky. RIFPADI. Red Iberoamericana de Propiedades fisicas de Alimentos para el Diseño Industrial Subprograma Tratamiento y Conservacion de Alimentos CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, (1997). ISBN 98796413-0-2

3- Chapter "**Congelación**" . N.E. Zaritzky in the Book Temas en Tecnología de Alimentos J.M. Aguilera (Editor). CYTED Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. Instituto Politecnico Nacional Mexico pp 131-186 (1997). ISBN 970-18-0934-3

4-Chapter . **Effective diffusion coefficients of chemical preservatives in food tissues.**  
Autores: N.E. Zaritzky. y A. N. Califano. IN the Book 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-Chapter "**Physical and microstructural properties of frozen gelatinized starch suspensions**".  
Autor: Noemi Zaritzky. In the Book 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-Chapter **Factors affecting the stability of frozen foods.( Chapter 7 )**  
Author: Noemi Zaritzky In the book Managing Frozen Foods. Editor Christopher J. Kennedy. Editor 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. Chapter in the Book 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.  
Chapter in the Book .Food Emulsion and Dispersions en Book Series: Recent Advances in Agricultural and Food Chemistry . Editor: Dr. Anton Marc (2002) Trivandrum, pp 1-13. ISBN 8177361023

9. **Research advances in edible coatings and films from starch.** García, M.A.; Martino, M. y Zaritzky, N. In "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

Author :Noemi Zaritzky n the Book *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 forzen 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. IN the Book : *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. IN the Book *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. IN the Book *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. IN the Book *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. In the book *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. IN the Book ***Edible films and Coatings for food Applications.*** Editors: Embuscado Milda, Huber Kerry. pp169-209. Springer London New York. ISBN978-0-387-92823-4. ( 2009)

**19. Modeling of Heat and Mass Transfer During Deep Frying Process.** Chapter 12 L.A. Campañone, M. Alejandra García and Noemi E. Zaritzky.

*IN the Book 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 In the Book ***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. In 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. In the Book ***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. IN the Book Editors: 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. In the book ***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. Chapter of the Book “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 In the Book ***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 in the Book ***Residuos Urbanos e Industriales*** . Riartas- CYTED Editores: Mario V. Vazquez y Jorge Montoya Restrepo. Medellin, 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. In the Book ***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. In the Book “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 pages.

**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  
Chapter of the Book 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 )** Authors :Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio,Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa,Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky,Alicia Califano.pp 197-222.  
In the Book 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  
In the Book *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*  
Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efren 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).

**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).  
Authors: Larrosa V. J. , Lorenzo G., Zaritzky N. E. and Califano A. N .In the Book *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*.Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efren 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.  
In the Book *Water Stress in Biological, Chemical Pharmaceutical and Food Systems*  
Editors: Gustavo Gutierrez-Lopez; Liliana Alamilla-Beltran; Jorge Welti-Chanes; Maria del Pilar Buera; Efren 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 , in the Book "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 (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. Book 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 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.** Gabriel Lorenzo, Noelia Mori Cortés, Noemí Zaritzky and Alicia Califano pp 97-130. In the book *XANTHAN GUM APPLICATIONS AND RESEARCH STUDIES*. Michelle Butler Editor. Nova Science Publishers . New York .(2016) ISBN: 978-1-53610-010-5. 189 pages

**44. Chapter 10. Performance of Chitosan Micro/Nanoparticles to Remove Hexavalent Chromium from Residual Water.** Dima Jimena y Zaritzky Noemi. In the book :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. 384 Pages .DOI: 10.4018/978-1-5225-2136-5.ch010

**45. Cooling and Freezing** Authors: Alicia Chaves and Noemí Zaritzky. Chapter 6 In the book "Fruit Preservation: Novel and Conventional Technologies" Editors :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 Series ISSN 1571-0297.( 2018)

**46. Food Gel Emulsions: Structural Characteristics and Viscoelastic Behavior.** Chapter 18. Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, and Alicia Califano in the Book "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](https://doi.org/10.1007/978-3-319-94625-2_18). ISBN 978-3-319-94625-2. 818 pages ( 2018)

**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 *Bioengineering*. INTECH. Great Britain . In press (2019).

**48. Textural characteristics and viscoelastic behavior of traditional Argentinian foods – Chapter 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 . In press (2019)

**49. Quitosano obtenido de desechos de la industria pesquera y su aplicación como adsorbente de metales pesados.** Capitulo 5 .Autores: Dima, Jimena Bernadette y Zaritzky, Noemi 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)

**50. 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 En el libro *Handbook of Modern Dairy Science and Technology* INTECH.2019

## **PUBLICATIONS IN NATIONAL AND REGIONAL PEER REVIEWED JOURNALS**

1. "Evidencia histológica del crecimiento dendrítico del hielo en congelados de carne bovina"

A. Bevilacqua, N.E. Zaritzky y A. Calvelo.

***La Industria Cárnica Latinoamericana***, 23, 4, (1979)

ISSN 0325- 0180

2. "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno"

N.E. Zaritzky, M.C. Añon y A. Calvelo

***La Alimentación Latinoamericana*** 13 (118), 15 (1979)

ISSN 0325 3384

3. "Cómo determinar la pérdida de vida útil de carne bovina congelada a través de una simple lectura"

N. Rodríguez y N.E. Zaritzky

***La Alimentación Latinoamericana*** 141, 73 (1983)

ISSN 0325 3384

4. "Alteraciones microbiológicas en carne bovina almacenada a bajas temperaturas con películas flexibles"

M.C. Zamora y N.E. Zaritzky. ***Industria y Química*** 268, 28 (1983)

ISSN 0368-0819

5 "Conservación de tocino (sin salar) congelado envasado en películas plásticas flexibles"

M.C. Tomás, M.C. Zamora, J. Funes y N.E. Zaritzky

***La Alimentación Latinoamericana*** 172, 55 (1988) .ISSN 0325 3384

6. Análisis comparativo de distintos preservadores químicos para prolongar la vida útil de papas pre-peladas. L. Giannuzzi and N.E. Zaritzky

***Revista de Información Tecnológica***, Chile, 4 (6), 65-71 (1993).ISSN 0716-8756

7. "Efecto de la temperatura y película de envase en la conservación de frutillas refrigeradas"

N. Bertola, A. Mugridge, A. Chaves y N.E. Zaritzky.

***Horticultura Argentina***, Vol. 13, 34 (1994) .ISSN 0327-3431

8. "Utilización de películas plásticas para extender la vida útil de hortifrutícolas pre-pelados refrigerados"

Giannuzzi L. Zaritzky N. ***La Alimentación Latinoamericana*** 214, 30-35 (1996).ISSN 0325 3384

9 Modelado matemático de la difusión de preservadores químicos en vegetales pre-pelados refrigerados

A. Lombardi y N.E. Zaritzky. ***Información Tecnológica***, Revista Internacional, Chile, 7 (4) 11-19 (1996)

ISSN 0716-8756

10. Alteraciones reológicas debidas a la congelación de sistemas a base de espesantes, fase grasa y estabilizantes. A. Navarro, M.N. Martino y N.E. Zaritzky  
**Información Tecnológica**, Revista Internacional, Chile, 7(4) 21-25 (1996). ISSN 0716-8756
11. "Avances en Investigación y Desarrollo en el tema de carnes refrigeradas y congeladas".  
Zaritzky Noemi. **La Industria Cárnica Latinoamericana** 119, 20-27 (2000). ISSN 0325- 0180
12. Evaluación de la Toxicidad del Cloro en microorganismos filamentosos y floculantes mediante técnicas respirométricas. Carvelli A. Contreras E. Giannuzzi L., Zaritzky N.  
**Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 54, 37-40 ( 2001) ISSN 04462424
13. Un método alternativo para determinar la biomasa en cultivos puros y sistemas de barros activados  
Contreras E., Bertola N. Giannuzzi, L. Zaritzky N. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 55, 57-63 ( 2001)  
ISSN 04462424
- 14 "Acción de preservadores químicos y permeabilidad de películas plásticas de envase, en el desarrollo microbiano y la calidad de manzanas sin piel en jugo de bajo pH"  
Andrés S., Giannuzzi, L. y Zaritzky, N. **La Alimentación Latinoamericana** 238, 50-53 (2001)  
ISSN 0325 3384
15. "Modelado del crecimiento de Enterobacteriaceae (*Klebsiella sp*) en un sistema modelo de un producto cárneo. Efecto de la temperatura y de la adición de ácido láctico"  
Coll Cárdenas, F; Giannuzzi, L, Zaritzky, N; Noia, M. A. **La Industria Cárnica Latinoamericana** 123, 54-56 (2001) ISSN 0325- 0180
16. "Aplicación de análisis de imágenes en el control cinético del desarrollo de microorganismos filamentosos" Contreras E. M, Giannuzzi L., Zaritzky N.E. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 61, 34-41 (2002). ISSN 04462424
17. Tratamiento Biológico de efluentes de la industria láctea. Efecto de la relación C:N:P sobre la sedimentabilidad de los barros. Bertola N. C., Breda R., Contreras E. M., Bevilacqua A. E. y Zaritzky N.E. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 62, 63-69 (2002). ISSN 04462424
18. Efecto de la concentración inicial de biomasa y de distintos sustratos en la reducción de Cr(VI) por barros activados. Ana M. Ferro Orozco, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemi E. Zaritzky.  
**Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 91, 69-74 (2007) ISSN: 0328-2937
19. Degradación biológica de fenol utilizando técnicas respirométricas. M. Elisa Albertario, Edgardo M. Contreras, Nora C. Bertola, Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 92, 66-71 (2007) ISSN: 0328-2937. Revista AIDIS de Ingeniería y Ciencias Ambientales: Investigación, desarrollo y práctica. Formato digital. ISSN: 0718- 378X. V. 1, 2. (2007). <http://www.metrik.cl/aidis/>
20. Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo, Parte 1 De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 110 pp. 29-34. (2010) ISSN 0328-2937
21. Reducción biológica de Cr(VI). Efecto de la concentración de Cr(VI) en la actividad respiratoria de lodos activados. Edgardo M. Contreras, Ana M. Ferro Orozco, Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** 110, 47-52 (2010) ISSN: 0328-2937.
22. Co-precipitación de fosfato en un reactor de lodos activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo". Parte 2. Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli y Noemi E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA Nº 111, pgs. 15-20, 2010. ISSN: 0328-2937

23. Remoción de fósforo mediante cloruro férrico en sistemas batch. Efecto de la presencia de biomasa de lodos activados". Carolina De Gregorio, Alejandro H. Caravelli y Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA N° 112, pgs. 53-58 ( 2010)
24. Tratamiento de efluentes de la industria del procesado de papa. Etapas de degradación Anaeróbica. Ignacio Durruty, Patricia M. Haure, Noemi E. Zaritzky y Jorge F. Gonzalez. **Avances en Ciencias e Ingeniería** vol. 2 núm 3 (2011) pp 13-21. ISSN: 0718-8706.
25. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for oocyte cryopreservation. M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky. **Mecánica Computacional** Vol XXXI, págs. 3873-3882 (artículo completo) Alberto Cardona, Paul H. Kohan, Ricardo D. Quinteros, Mario A. Storti (Eds.) Noviembre 2012
26. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de cangrejos patagónicos María V. Santos, Jimena B. Dima, Pedro J. Baron, Alicia N. Califano and Noemi E. Zaritzky. **Mecánica Computacional** Vol XXXI, págs. 2133-2149. Alberto Cardona, Paul H. Kohan, Ricardo D. Quinteros, Mario A. Storti (Eds.) Noviembre 2012.
27. Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato fácilmente biodegradable en sistemas de barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** AIDIS ARGENTINA N° 123, pgs. 21-26 (2014). AIDIS Asociación Argentina de Ingeniería Sanitaria y Ciencias del Ambiente . **Trabajo ganador del Premio AIDIS 2014**
28. Remoción biológica de nutrientes en SBR anaeróbico-aeróbico. Juan Carlos Alzate Marín, Alejandro H. Caravelli y Noemí E. Zaritzky. **Ingeniería Sanitaria y Ambiental** . AIDIS Argentina. 124, 49-54, (2014)
29. Determination of Heat Transfer Coefficients of Biological Systems During Cooling in Liquid Nitrogen under Film and Nucleate Pool Boiling Regimes. M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky **Mecánica Computacional** . Volume XXXIII. Number 42. **Computational Modeling in Bioengineering Applications (B)**, pags 2759-2771 (2014)
30. Mathematical modeling of the drying process of gluten-free pasta according to temperature and relative humidity. Larrosa, Virginia, Lorenzo, Gabriel, Zaritzky, Noemí, Califano, Alicia 54 - **INNOTEC** 11 (54 - 58) -2016, ISSN 1688-6593. LATU Uruguay .
31. Desestabilización de emulsiones petróleo/agua mediante la aplicación del biopolímero quitosano de Perez Calderon, J, Santos M.V., Zaritzky NE. **Anales de la Asociación Química Argentina**, Vol. 105 N° 1. ( 2018)

### **PRESENTATIONS IN CONGRESSES ( LAST 10 YEARS)**

339. Caracterización fisicoquímica de diferentes almidones de maíz químicamente modificados Lopez, Olivia V., Garcia, María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL®2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
340. Modelado matemático del proceso de curado húmedo de carne. Graiver, N., Pinotti, A., Califano, A. y Zaritzky, N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007.2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.

341. Estabilidad durante el almacenamiento de jugos de naranja tratados con radiación UV  
Oteiza J. M., Giannuzzi L. y Zaritzky N. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
342. Desarrollo de películas a partir de almidón de maíz modificado químicamente  
Lopez, Olivia V., Garcia, María A. y Zaritzky, Noemí E. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
343. Análisis de la textura y del comportamiento de masas libres de gluten sometidas a congelación  
Lorenzo G, Zaritzky N., Califano A. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
344. Modelado matemático del desarrollo bacteriano en carnes bovinas.  
Coll Cárdenas, Fernanda; Giannuzzi, Leda; Zaritzky, Noemí. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL<sup>®</sup>2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
345. Optimización del proceso de cocción de embutidos mediante el método de los elementos finitos considerando la letalidad de microorganismos patógenos  
M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL<sup>®</sup>2007. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 12 al 14 de septiembre de 2007, Buenos Aires.
346. Mathematical Modelling of Heat and Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products  
Bertolini Suárez, R., Campañone, L., García, M. A. and Zaritzky N.E. Presentación Oral  
3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering. 24 al 27 de setiembre 2007, Nápoles, Italia
347. A Study of the Rheology of Low-in-Fat O/W Emulsions with Emphasis in Flow Behavior Modeling  
Lorenzo G., Zaritzky N., Califano A. - Presentación Oral  
3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering. 24 al 27 de setiembre 2007, Nápoles, Italia
348. Modeling Heat Transfer and Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM .M.V Santos, N. Zaritzky\*, A. Califano. 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS, organizado por International Commission of Agriculture Engineering, CIGR Section VI Postharvest Technology and Process Engineering. 24 al 27 de setiembre 2007, Nápoles, Italia
349. Influencia del contenido de levaduras en la inactivación de cinco cepas de *E. coli* O157:H7 inoculadas en jugo de naranja exprimido tratado con radiación UV  
Oteiza, Juan Martín.; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí. Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007
350. Efecto del ácido láctico, bajas temperaturas y películas de diferente permeabilidad al oxígeno sobre la flora microbiana de carnes. Aplicación de modelos matemáticos.  
Coll Cárdenas Fernanda; Giannuzzi Leda; Zaritzky Noemí.

Sexto Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Ambato Ecuador. 5 al 8 de noviembre del 2007

351. Remoción de fósforo mediante la adición de cloruro férrico en sistemas de barros activados. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental VCIFyQA (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008).

352. Oxidación química de fenoles utilizando ozono. Efecto del pH en la efectividad del tratamiento".E. M. Contreras, N.C. Bertola, N.E. Zaritzky. V Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental. (2008). (Mar del Plata, Argentina, 14 - 18 de abril de 2008).

353. Remoción de ortofosfato de efluentes lácteos mediante cloruro férrico. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 - 25 de Abril de 2008.

354. Efecto de la concentración de la fuente de nitrógeno en la reducción de Cr(VI) por barros activados. Ferro Orozco Ana M., Contreras Edgardo M., Zaritzky Noemí E. XVI Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, Argentina, 23 - 25 de Abril de 2008.

355. About the use of ferric chloride for phosphorus removal from dairy processing wastewater in activated sludge reactors. Caravelli A.H., Contreras E.M., Zaritzky N.E. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

356. Development and characterization of acetylated corn starch biodegradable films. Lopez O., Garcia M. A., N. Zaritzky. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

357. Preservation of low-fat n-3 enriched chicken sausages during refrigerated storage. Andres S. Zaritzky N. Califano A. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

358. UV treatment to control *Escherichia coli* O157:H7 in fruit juices. Oteiza J. M Giannuzzi L., Zaritzky, N. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

359. Rheological assessment of frozen gluten-free doughs. Lorenzo G. Zaritzky N. Califano, A. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

360. Modeling the effect of powdered activated carbon addition in activated sludge reactors treating dairy wastewater. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E. ICEF10 International Congress of Engineering and Food (Viña del Mar, Chile, 20–24 de abril de 2008).

361. Improvement of Textural Attributes of Gluten –freedoughs for industrial production of empanadas and pie crusts . Gabriel Lorenzo, Noemi Zaritzky and Alicia Califano. Internacional Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008

362. Numerical Simulation of Microwave Thawing of Solid Foods  
L. A. Campañone , N. E. Zaritzky . International Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguaçu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.

363. Characterization Of Chemically Modified Corn Starches .Lopez Olivia, Garcia Maria Alejandra, Zaritzky Noemi. International Conference of Agriculture Engineering. 4th CIGR Section VI

International Symposium on Food and Bioprocess Technology. Foz do Iguacu, Brazil 31 agosto al 4 de setiembre de 2008.

364. Aplicación de Gelatinas en el desarrollo de Emulsiones O/W de bajo contenido lipídico. Lorenzo, G., Checmarev, G., Zaritzky N., Califano A. XXVII Congreso Argentino de Química, San Miguel de Tucuman 17 y 19 de septiembre de 2008.

365. Caracterización reológica de suspensiones de almidones de maíz nativo y acetilado. López, Olivia; García, María Alejandra y Zaritzky, Noemí E. XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.

366. Propiedades funcionales de almidones no tradicionales de ahipa y mandioca. López, Olivia; Zaritzky, Noemí E. y García, María Alejandra. XXVII Congreso Argentino de Química. 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.

367 Estabilidad oxidativa de productos cárneos magros enriquecidos en fitoesteroles y ácidos grasos insaturados. Pennisi Forell S.C., Ranalli, N., Zaritzky N.E., Andrés S.C. y Califano A.N. XXVII Congreso Argentino de Química, 17-19 de Septiembre de 2008. Tucumán-Argentina.

368. Aclimatación de barros activados para degradar fenol. Nora C. Bertola, Silvana M. Fiori, Edgardo M. Contreras, Noemí E. Zaritzky IIº Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua Córdoba, 5 al 7 de noviembre de 2008

369. Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries. M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa. XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones – ENIEF. 2008. Exposición oral. Lugar: Centro Internacional de Métodos Computacionales en Ingeniería. CIMEC INTEC. San Luis del 10 al 13 de noviembre, 2008.

370. Modelado del Proceso de Refrigeración de Alimentos de Geometría Irregular. M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza del 18 al 20 de Marzo 2009.

371. Comportamiento reológico y retrogradación de pastas de almidones de maíz nativo y acetilado. Lopez O., Garcia M.A., Zaritzky N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza . 18 al 20 de Marzo 2009.

372. Reología de emulsiones gel. Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza . 18 al 20 de Marzo 2009.

373. Simulación numérica del proceso de descongelación mediante microondas. Campañone, L.; Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009

374. Efecto de la concentración inicial de fenol en el proceso de aclimatación de barros activados. Bertola, N.; Fiori, S.; Contreras, E.; Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009

375. Viscoelasticidad lineal de emulsiones alimentarias o/w estabilizadas con gelatinas. Lorenzo G., Checmarev G., Zaritzky N., Califano A. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009

376. Efecto del cloruro férrico en plantas de barros activados escala laboratorio. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP.

San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009

377. Remoción biológica de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados: efecto tóxico de la concentración del metal en el metabolismo microbiano. Ferro Orozco A. M., Contreras E. M., Zaritzky N. E. *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009.

378. Remoción de cromo hexavalente mediante barros activados: modelado matemático Contreras E. M., Ferro Orozco A. M., Zaritzky N. E. . *Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas*. CLICAP. San Rafael, Mendoza 18 al 20 de Marzo 2009.

379. Empleo de ozono gaseoso para inhibir el desarrollo microbiano en carnes refrigeradas. Coll Cardenas F., Giannuzzi L. , Zaritzky N. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.

380. Películas Biodegradables a partir de almidón nativo y acetilado Lopez O., Zaritzky N. , Garcia M. A. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.

381. Tratamiento de jugo natural de naranja con radiación UV. Efecto sobre bacterias, levaduras, y reparación del daño en cepas patógenas de *E. coli* Oteiza J. M. Giannuzzi L. Zaritzky N. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.

382. Atributos de calidad en emulsiones cárnicas que incluyen hidrocoloides y aceite vegetal de alto oleico. Graiver N. , Andres, S. Zaritzky N. , Califano A. *III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2009* (CICyTAC 2009). 15 al 17 de Abril de 2009.

383. Simulación numérica mediante elementos finitos en geometrías tridimensionales con aplicaciones al procesamiento de alimentos. Santos V., Zaritzky N., Califano A., Vampa V. 9no Congreso Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP 2009. Montevideo Uruguay 25 al 28 agosto 2009.

384. Acetylation effect on rheological behavior and retrogradation of corn starch. Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, M. Alejandra García. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia

385. Applications of the Mathematical Modelling of Microwave Thawing of Foods. L. A. Campañone N. E. Zaritzky. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia

386. Rheology of oil in water gel emulsions formulated with gellan gum. Lorenzo, Gabriel.; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia . VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia

387. Numerical Simulation of the Freezing Process for Irregular Shape Foodstuffs using the Finite Element Method. M. Victoria Santos, Noemí Zaritzky, Alicia Califano, Victoria Vampa. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA) 6 al 9 de setiembre 2009. Bogotá Colombia

388. Efecto combinado de la temperatura de refrigeración y del tiempo de tratamiento con ozono sobre el desarrollo microbiano de carnes bovinas. Su influencia en la modificación de la calidad. Coll Cárdenas, Fernanda; Andrés, Silvina; Giannuzzi, Leda y Zaritzky, Noemí E. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos

389. Efecto de la temperatura, pH, NaCl, porcentaje de grasa y preservadores sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en emulsiones cárneas.

Pellicer Karina E., Copes Julio A, Giannuzzi Leda y Zaritzky Noemí E.

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

390. Microencapsulación de bacterias probióticas comerciales en leche por secado spray. Influencia de un pretratamiento térmico y del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre la viabilidad celular.

Paéz R, Vinderola G, Zaritzky N, Quiberoni A, Audero G, Cuatrin A y Reinheimer J. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

391. Desnaturalización térmica de proteínas de la carne de cangrejos de valor comercial

Dima, Jimena B.; Zaritzky, Noemí; Baron, Pedro. J.

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

392. Comportamiento termomecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado: influencia de la composición. LÓPEZ, Olivia V. LECOT, Carlos J.; ZARITZKY Noemí E., GARCÍA María A.

XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

393. Estudio de la capacidad inhibitoria del extracto acuoso (infusión) de *BACCHARIS ARTICULATA* (LAM.) PERS. (ASTERACEAE, ASTEREA) usado en medicina tradicional en Argentina frente a mutágenos de acción conocida. Rodríguez María N., Giannuzzi Leda., Zaritzky Noemí., Larramendi Marcelo. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

394. Efecto del almacenamiento congelado en medallones de carne magra enriquecidos con ácidos grasos insaturados y fitoesteroles. RANALLI Natalia; ZARITZKY Noemí; ANDRÉS Silvina y CALIFANO Alicia. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

395. Efecto de diferentes agentes lioprotectores sobre la temperatura de transición vítrea y la temperatura de desnaturalización proteica de las proteínas del plasma bovino.

RODRÍGUEZ FURLÁN, Laura T.; PÉREZ PADILLA, Antonio; CAMPDERRÓS, Mercedes E.; LECOT, Javier; ZARITZKY, Noemí. XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. AATA. 7 al 9 de octubre del 2009, Concordia Entre Ríos.

396. Etapas en la degradación anaeróbica de efluentes de la industria del procesado de papa.

Ignacio Durruty, Patricia M. Haure, Noemí E. Zaritzky, Jorge Froilan Gonzalez. XVII Congreso Argentino de Bioingeniería y VI Jornadas de Ingeniería Clínica (Sociedad Argentina de Bioingeniería (SABI) y Polo Tecnológico de Rosario). Rosario, Santa Fe, Argentina - 14, 15 y 16 de Octubre de 2009. Artículo Completo Publicado en Actas ISSN: 1852-6292

<http://rosario2009.sabi.org.ar/uploadsarchivos/p110.pdf>

397. Remoción de fósforo mediante cloruro férrico en sistemas batch. Efecto de la presencia de biomasa de barros activados. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010

398. Reducción biológica de Cr(VI). Efecto de la concentración de Cr(VI) en la actividad respiratoria de barros activados. Contreras E.M., Ferro Orozco A.M., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente (Buenos Aires, Argentina). En CD (2010).

399. Co-precipitación de fosfato en un reactor de barros activados a escala laboratorio con alta carga de fósforo. De Gregorio C., Caravelli A.H., Zaritzky N.E. XVII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 21 - 23 de Abril de 2010 En CD
400. Aplicación de recubrimientos a base de gelatina con el agregado de ácido láctico sobre carnes bovinas refrigeradas. Coll Cardenas F., Giannuzzi L., Zaritzky N. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos 17 -18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir . Buenos Aires
401. Capacidad de termosellado y comportamiento mecánico de películas de almidón de maíz nativo y acetilado. Lopez O., Zaritzky N., Garcia M. A. II Jornadas Internacionales sobre Avances en la Tecnología de Películas y Coberturas funcionales en Alimentos. 17 -18 de mayo 2010. Fundación Instituto Leloir . Buenos Aires
402. Optimization of rheological properties of gluten-free pasta using mixture design. V. Larrosa, G. Lorenzo, N. Zaritzky, A. Califano. 2nd Symposium of Gluten-Free Cereal Products and Beverages (GF-10). 8 al 11 de junio 2010, Tampere, Finlandia.
403. Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods. Santos, Maria.V., Vampa, Victoria., Califano, Alicia N., Zaritzky, Noemi E. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre 2010, Querétaro, Mexico.
404. Partial dehydration and cryopreservation of *citrus* seed. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre, 2010, Querétaro, Mexico.
405. Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations. Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia N. 11 International Symposium of the Properties of Water ISOPOW, 11, 5-9 setiembre 2010, Querétaro, Mexico.
406. Modelado de la transferencia de energía y análisis de la desnaturalización proteica en la etapa de procesamiento térmico de especies de cangrejos patagónicos Jimena Dima, Pedro Barón, Noemí Zaritzky VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.
407. Studies on the anaerobic degradation of soluble and particulate matter. Ignacio Durruty, Noemí Zaritzky y Jorge González. VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.
408. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria láctea con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Índices biológicos como indicadores de la eficiencia del reactor de barros activados " Carolina De Gregorio, Alejandro Caravelli y Noemí Zaritzky VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010.
409. Mejoras en la eficiencia de remoción de cromo hexavalente en reactores batch de barros activados mediante la adición de carbón activado en polvo Ana Ferro Orozco, Edgardo Contreras y Noemí Zaritzky

VI Congreso Argentino de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los Desafíos y Oportunidades del Siglo XXI. Innovación Tecnológica, Desarrollo Sostenible, Energía, Seguridad de Procesos, Educación. Mar del Plata - 26 al 29 de Septiembre de 2010. En CD. ISSN 1850 3519

410. Aplicación tecnológica de biopolímeros en la producción de alimentos libres de gluten  
Virginia J. Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí E. Zaritzky, Alicia N. Califano. IPPIA 042 ORAL  
Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

411. Conservación de carnes por curado: optimización del proceso a través del modelado matemático de la incorporación de sales. Graiver Natalia, Pinotti Adriana, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. IPPIA 058 ORAL. Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

412. Simulación numérica de problemas de transferencia de energía en el procesamiento de alimentos.  
Victoria Santos, Victoria Vampa, Alicia N. Califano, Noemí E. Zaritzky. IPPIA 044 ORAL  
Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

413. Tratamiento biológico de aguas residuales de la industria agroalimentaria, con alta carga de fósforo: efecto del agregado de floculantes químicos en la eficiencia del reactor de barros activados. IPPIA 59  
De Gregorio Carolina, Caravelli Alejandro H., Zaritzky Noemí E.  
Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

414. Comportamiento viscoelástico de emulsiones alimentarias modificado por adición de biopolímeros  
Gabriel Lorenzo, Noemí E. Zaritzky, Alicia N. Califano. IPPIA 043  
Congreso Mundial INGENIERIA 2010. "Tecnología, Innovación y Producción para el Desarrollo Sostenible". 17 al 20 de octubre 2010. Buenos Aires

415. Desnaturalización de proteínas durante el tratamiento térmico de crustáceos de la Patagonia argentina. J. Dima, P. Baron, N. Zaritzky  
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina  
24 al 27 de octubre de 2010

416. Caracterización textural y reológica de pastas libres de gluten formuladas con polisacáridos y proteína.  
S Larrosa, V., Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A. RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina  
24 al 27 de octubre de 2010

417. Estudio del espectro de relajación en sistemas emulsionados conteniendo diferentes polisacáridos. Autores: Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí; Califano, Alicia.  
RITEQ II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Córdoba – Argentina  
24 al 27 de octubre de 2010

418. Propiedades termofísicas de alimentos: su determinación y aplicación en la simulación de transferencia de energía. M.V. Santos, V. Vampa, A. N. Califano, N. Zaritzky II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos - RITEQ 2010, 24 al 27 de octubre de 2010, Córdoba

419. Aplicación del método de elementos finitos utilizando una formulación entálpica y de Kirchhoff para el modelado matemático de la congelación de champiñones. M.V. Santos, A.R. Lespinard, R.H.

Mascheroni, A. Califano, N. Zaritzky. MECOM del Bicentenario MECOM 2010 IX Argentine Congress on Computational Mechanics and II South American Congress on Computational Mechanics-CILAMCE 2010 XXXI Iberoamerican Congress of Computational Methods in Engineering, 15-18 nov2010, Buenos Aires.

420. Inactivación microbiana en productos cárneos acoplada a la simulación numérica de transferencia de energía M.V Santos, A. Califano, N. Zaritzky. Primeras Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería 12 al 14 de abril de 2011. Fac. de Ingeniería UNLP

421. Mathematical modelling of the heat transfer process and protein denaturation during the thermal treatment of crabs from the Argentine Patagonia .Jimena Dima , Pedro Barón , Noemí Zaritzky. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia.

422. Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids Gabriel Lorenzo, Noemi E. Zaritzky , Alicia N. Califano. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Presentacion oral

423. Application of a combined biological and chemical system for the treatment of phosphorus-containing wastewater from the food industry .De Gregorio Carolina, Caravelli Alejandro H., Zaritzky Noemí E. 11th International Congress on Engineering and Food "FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD" ICEF 11 realizado entre el 22 y el 26 de mayo de 2011, Atenas Grecia. Presentacion oral.

424. Innovative applications of biopolymers in the production of gluten-free pasta. S Larrosa, V. , Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A "Institute of Food Technologists- Annual Meeting and Food Expo (IFT11). New Orleans, USA. 11-14 de Junio de 2011.

425. Relaxation spectrum of doughs: influence of content and type of biopolymers. Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky, N. and. Califano A. N.VI Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios - JIPCA VI. Universidad de Buenos Aires. ARGENTINA. 6 al 8 de julio de 2011

426. Study of antimicrobial starch films properties and additive kinetic release. Olivia V. López, Leda Gianuzzi, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García. 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

427. Capacidad antimutagénica y antioxidante del extracto acuoso de *Baccharis articulata* (Lam.) Persoon. RODRIGUEZ María de las N., GIANNUZZI Leda, ZARITZKY Noemí E. , RETA Mario y LARRAMENDY Marcelo. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

428. Optimización del proceso de pasteurización y modelado de la transferencia térmica de la carne de crustáceos de Patagonia Argentina. DIMA, Jimena.B, BARON, Jose.P ,ZARITZKY, Noemi.E. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

429. Grado de desnaturalización proteica y modelado de la transferencia de energía en la etapa de procesamiento térmico de especies de crustáceos patagónicos . DIMA, Jimena.B, BARON, Jose.P ,ZARITZKY, Noemi.E. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

430. Microencapsulación de lactobacilos probióticos por secado spray. Efecto sobre la funcionalidad in vitro e in vivo. PAEZ Roxana, LAVARI Luisina, VINDEROLA Gabriel, AUDERO Gabriela, CUATRIN Alejandra, ZARITZKY Noemí y REINHEIMER Jorge. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

431. Simulación numérica del tratamiento térmico y congelación en vegetales – optimización del proceso. M.V. Santos, A. Califano, and N. Zaritzky. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

432. Efecto del recubrimiento con hidrocoloide en la viabilidad de estacas uninodales de caña de azúcar. GRAIVER Natalia, SOPENA Roberto, GONZALEZ Claudia, CALIFANO Alicia, ZARITZKY Noemí .

XIII CONGRESO CYTAL - AATA. XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

433. Aplicación de recubrimientos comestibles en batatas mínimamente procesadas. OJEDA, Gonzalo A.; SGROPPO, Sonia C.; ZARITZKY, Noemí E. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011

434. Estudios de textura y calorimetría diferencial de barrido en pastas frescas libres de gluten LARROSA Virginia; LORENZO Gabriel, ZARITZKY Noemí y CALIFANO Alicia. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.

434. Criopreservación de semillas de cítricos. GRAIVER Natalia, CALIFANO Alicia, ZARITZKY Noemí. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.

435. Películas activas a base de almidón de maíz nativo y acetilado aditivadas con sorbato de potasio O.V. López, N.E. Zaritzky y M.A. García. XIII CONGRESO CYTAL - AATA. Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos y 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011.

436. Aplicación de recubrimientos comestibles para mejorar la estabilidad de golosinas y galletas comerciales” Gioino, María E., Raya Tonetti, Gabriel, Musso, Yanina, Pellizzi, Mariana, López, Olivia, Zaritzky, Noemí, Martino, Miriam y García María A. XIII Congreso CYTAL - AATA. Buenos Aires, 19 al 21 de octubre de 2011. Actas en CD.

437. Estudio cinético del tratamiento de efluente de papa por catálisis microbiana. Ignacio Durruty, Noemí E. Zaritzky, Jorge Froilán González. XVII Congreso Argentino de Catálisis-VI Congreso de Catálisis del MERCOSUR. Sociedad Argentina de Catálisis. 17 al 20 de octubre de 2011. Salta . Argentina

438. Effects of temperature, pH, water activity, fat and microbial preservatives on the development of *Listeria monocytogenes* type 1 355/98 (85) in meat emulsions. Pellicer Karina, Copes Julio, Giannuzzi Leda and Zaritzky Noemí. 8º Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Perú 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo

439. Cryopreservation of *Citrus* seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. 8 Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Perú 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo

440. Desarrollo y caracterización de películas biodegradables a base de almidón modificado. Olivia V. López, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García. 8 Congreso CIBIA 2011 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA Lima Peru 23 al 26 de octubre 2011. Trabajo completo
441. Acclimation of activated sludge to bisphenol A: effect of ammonium on the acclimation process. Micaela Ferro, Edgardo Contreras, Noemí Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
442. Prediction of optimal process conditions for freezing of ready prepared vegetables using numerical simulation. María V. Santos, Alicia N. Califano, Noemí E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
443. Development and characterization of chemically modified corn starch films  
Olivia V. López; María A. García Noemí E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
444. Simulation of the Heat Transfer Process Coupled with Protein Denaturation during Thermal Treatment of Crabs .J.B.Dima , P.J. Barón, N.E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering. Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering, Noviembre 14-17, 2011
445. Modelado matemático de problemas complejos de transferencia de energía en ingeniería de alimentos Victoria Santos, Califano Alicia and Noemí E. Zaritzky. XXV Interamerican Congress of Chemical Engineering, Santiago-Chile, Interamerican Confederation of Chemical Engineering ,Noviembre 14-17, 2011
446. Desarrollo y caracterización de películas biodegradables a base de almidón de maíz nativo y acetilado obtenidas por extrusión y soplado. López, Olivia, Zaritzky, Noemí y García, María A. IX Simposio Argentino de Polímeros .Bahía Blanca, 15 al 18 de noviembre de 2011.
447. Comparison of cooling rates in oocyte vitrification systems using a numerical simulation. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky, J. Chirife. 38th Annual Conference of the IETS (International Embryo Transfer Society) Phoenix, Arizona, USA. Enero 7-10, 2012
448. Obtención de productos solubles a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola Juliana Orjuela Palacio, María C. Lanari , Noemí Zaritzky. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
449. Simulación numérica del proceso de congelación de cangrejos *Ovalipes trimaculatus* y *Platyxanthus patagonicus*. Dima Jimena, Santos Victoria , Barón Pedro, Califano Alicia y Zaritzky Noemí. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
450. Modelado matemático del tratamiento térmico y congelación en crucíferas - acoplamiento de cinéticas de inactivación enzimática. Santos, M.V., Califano, A., Zaritzky, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
451. Películas biodegradables de almidón obtenidas por termocompresión. Lopez O. Garcia M. A. Zaritzky N. E. Villar M. A. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael , Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.

452. Desempeño de un reactor de barros activados con precipitación simultánea de fósforo mediante cloruro férrico. Efecto del tiempo de residencia celular. Caravelli A.H., De Gregorio C., Zaritzky N.E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2012, San Rafael, Mendoza, 28 al 30 de marzo de 2012.
453. Efecto del tiempo de residencia celular sobre el desempeño de un reactor de barros activados con remoción química de fósforo, Caravelli A.H., De Gregorio C., Zaritzky N.E. XVIII Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. Buenos Aires, Argentina. 18 – 20 abril de 2012
454. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for Oocyte Cryopreservation. M.V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife and N. Zaritzky. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
455. Effect of heat transfer coefficient on cooling rates during oocyte vitrification in liquid and slush nitrogen. M. Sansinena, M.V. Santos, N. Zaritzky and J. Chirife. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
456. The influence of desiccation, cryopreservation and rehydration on the survival of polyembryonic Citrus seeds. Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. Congreso Internacional CRYO 2012, 49 Annual Meeting of the Society for Cryobiology. Rosario, Argentina del 3 al 6 de junio de 2012.
457. Efecto de Condiciones Operativas sobre la Remoción Química de Fósforo Usando Cloruro Férrico en Sistemas Batch y Continuo. A. H. Caravelli, C. De Gregorio y N. E. Zaritzky. 1º Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental y 1º Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental Mar del Plata. 1 al 3 junio 2012.
458. Degradación Aeróbica de Bisfenol A por Barros Activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras y N. E. Zaritzky. 1º Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental y 1º Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental Mar del Plata. 1 al 3 junio 2012.
459. Precipitación de fósforo en un reactor de barros activados mediante adición cloruro férrico. A. H. Caravelli, C. De Gregorio y N. E. Zaritzky. Presentación oral realizada por la Dra Noemi Zaritzky en las Primeras Jornadas REALP. Red de Estudios Ambientales La Plata. Nodo Desarrollo Tecnológico Ambiental. CCT La Plata. 8 de Junio de 2012.
460. Termocompresión de almidón de maíz termoplástico. Oliva V. López, Noemí E. Zaritzky, María Alejandra García, Marcelo A. Villar. XIII Simposio Latinoamericano de Polímeros y XI Congreso Iberoamericano de Polímeros (SLAP 2012), Bogotá, Colombia, del 23 al 26 de septiembre de 2012.
461. Mathematical modeling of doxorubicin controlled release from smart biopolymer gel microspheres Valeria E. Bosio, María V. Santos, Noemí E. Zaritzky and Guillermo R. Castro IFIB-2012, 5th-International Conference of the IFIBiop International Forum on Industrial Bioprocesses (IFIBiop). October 7-10, 2012, National Taiwan University of Science and Technology and National Taiwan University, Taipei, Taiwan.
462. Efecto de la alta presión hidrostática en las características fisicoquímicas y parámetros de calidad de un producto cárneo sometido previamente al proceso de curado. Belén Gimenez, Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. XXIX Congreso Argentino de Química. Mar del Plata 3 al 5 de octubre de 2012
463. Aplicación de la tecnología de alta presión hidrostática para el desarrollo de productos cárneos curados. Giménez Belén, Graiver Natalia, Califano Alicia, Zaritzky Noemí. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.

464. Modelado matemático del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos  
Dima J.B, Santos M.V., Barón P., Califano A., Zaritzky N. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
465. Interacción de biopolímeros en el comportamiento reológico de matrices gelificadas  
Lorenzo G , Zaritzky NE , Califano AN . IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
466. Películas de almidón de maíz obtenidas por termocompresión: influencia del agregado de nanopartículas de talco sobre su estructura y propiedades  
Lopez O , Castillo L , Lopez C , Zaritzky N , Villar M, Barbosa S , Garcia MA. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
467. Utilización de un subproducto de la extracción de almidón de P. ahipa como refuerzo de películas de almidón de maíz termoplástico. Lopez O , Zaritzky N , Villar M , Garcia MA . IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos . Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina. 14 al 16 de noviembre de 2012.
468. Mathematical modeling of the heat transfer process in vitrification devices used for oocyte cryopreservation. M. V. Santos, M. Sansinena , J. Chirife, N. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta.
469. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de cangrejos patagónicos  
María V. Santos, Jimena B. Dima, Pedro J. Baron, Alicia N. Califano and Noemi E. Zaritzky. X Congreso Argentino de Mecánica Computacional MECOM 13 al 16 de noviembre de 2012. Salta.
470. Efecto Inhibitorio de aceites esenciales (eugenol, romero y orégano) sobre microorganismos de interés alimentario. MTalera, F. Coll Cardenas L. Giannuzzi, N. Zaritzky. XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos . MICROAL 2012. 26 al 29 de noviembre 2012. Buenos Aires Argentina.
471. Recubrimientos comestibles adicionados de cisteína en batatas mínimamente procesadas. Ojeda, Gonzalo A, Sgroppo, Sonia C, Zaritzky, Noemí E. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Post-Cosecha y Agroexportaciones . AITEP 2012. La Plata, Argentina. 28 al 30 de noviembre de 2012
472. Efectos del envasado sobre compuestos antioxidantes del puré de mango tratado térmicamente. Arias Gorman, Adriana, Sgroppo, Sonia, Zaritzky, Noemi. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Post-Cosecha y Agroexportaciones . AITEP 2012. La Plata, Argentina. 28 al 30 de noviembre de 2012.
473. Cambios en las características estructurales y reológicas de pastas libres de gluten durante el proceso de cocción. Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E.; Califano, Alicia. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013.
474. Diseño y optimización del proceso industrial de congelación de crustáceos marinos mediante simulación numérica. M. V. Santos, J. B. Dima, P. J. Baron, A. N. Califano y N. E. Zaritzky. II Jornadas de Investigación y Transferencia de la Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 22 mayo 2013

475. Influence of cooking time on the quality attributes and rheology of gluten free pasta.  
Virginia Larrosa, Gabriel Lorenzo, Noemí Zaritzky, Alicia Califano.  
3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013  
June 12- 14, 2013 Viena, Austria.
476. Role of emulsifiers on textural characteristics of gluten free cheese bread  
Gabriel Lorenzo, Julián López Tenorio, Margarita Morales Moreno, Virginia Larrosa, Eduardo Rodríguez Sandoval, Noemí Zaritzky, Alicia Califano.  
3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2013  
June 12- 14, 2013 Viena, Austria.
477. Desarrollo de un método sencillo para la determinación de la distribución de pesos moleculares de nonilfenol polietoxilados (NPEOx) mediante HPLC-UV. Arturi Tatiana, Contreras Edgardo, Zaritzky Noemi  
Primer Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines. Institución organizadora:  
División Cromatografía (CECROM) de la Asociación Química Argentina. 24 al 26 de setiembre 2013. Buenos Aires.
478. Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico y congelación de vegetales. M.V. Santos, A. Califano y N. Zaritzky  
VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013  
20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe
479. Optimización de la obtención de quitosano de crustáceos patagónicos (Puerto Madryn, Chubut).  
Desarrollo de micropartículas y evaluación de su acción bactericida en patógenos de usual frecuencia en maricultura. Dima, Jimena; Sequeiros Cynthia; Zaritzky, Noemi  
VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013  
20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe
480. Producción de metabolitos estrogénicos del Nonilfenol Polietoxilado en reactores de barros activados. T. S. Arturi, N.E. Zaritzky, E. M. Contreras  
VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013  
20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe
481. Biodegradación de bisfenol A por barros activados en reactores semicontinuos  
Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E.  
VII Congreso Argentino de Ingeniería Química. CAIQ 2013  
20 al 23 de octubre 2013 Rosario Santa Fe
482. Parámetros de calidad durante el almacenamiento congelado de productos a base de carne de cangrejos marinos patagónicos. Dima Jimena, Baron Pedro, Zaritzky Noemí  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
483. Aplicación de cisteína como agente antipardeante en batatas mínimamente procesadas  
OJEDA, Gonzalo; SGROPPO, Sonia; ZARITZKY, Noemí.  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
484. Efecto de la desecación, criocongelación y rehidratación sobre la viabilidad de semilla intermedias  
Bustos Carla; Graiver, Natalia, Califano, Alicia y Zaritzky, Noemí  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013.
485. Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre parámetros de calidad de carnes durante el almacenamiento refrigerado

GIMENEZ, Belén; GRAIVER, Natalia, CALIFANO, Alicia y ZARITZKY , Noemí  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de  
Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.

486.Impacto de la alimentación del ganado y la maduración posmortem de la carne sobre la vida en  
bandeja del producto.POUZO, Laura; DESCALZO, Adriana; ROSSETTI, Luciana; SANTINI, Francisco;  
ZARITZKY, Noemi; y PAVAN, Enrique  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de  
Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.

487.Efecto de la congelación en los atributos de textura de “Pan de bono” un alimento farináceo típico  
sin gluten. Gabriel Lorenzo; Margarita Morales Moreno ; Alicia Califano ; Noemí Zaritzky ; Eduardo  
Rodríguez Sandoval .  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de  
Tecnólogos Alimentarios. Rosario. Santa Fe . 23 al 25 de octubre de 2013.

488. Simulación numérica del proceso industrial de congelación de alimentos de origen marino  
utilizando el método de elementos finitos  
M. Victoria Santos; Jimena B. Dima; Alicia N. Califano; Pedro Barón, y Noemí E. Zaritzky.  
XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL.Asociación Argentina de  
Tecnólogos Alimentarios.Rosario. Santa Fe. 23 al 25 de octubre de 2013

489.Producción de Polihidroxialcanoatos (PHA) en sistema de tratamiento biológico de efluentes por  
lodos activados. Juan C. Alzate Marin, Alejandro H. Caravelli, Noemi E. Zaritzky.  
III Congreso Internacional de Ambiente y Energías Renovables . I Jornada Internacional de Biomasa.  
Villa María , Córdoba , 11 al 15 de noviembre de 2013

490 Modelado del proceso de secado de pastas libres de gluten V. Larrosa, G. Lorenzo, N. Zaritzky, A.  
Califano. III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. Córdoba. 13-  
16 abril 2014

491. Optimización de la obtención de quitosano de crustáceos patagónicos, desarrollo de  
micropartículas: caracterización y aplicaciones. Dima, Jimena; Sequeiros Cynthia ; Zaritzky, Noemi .  
III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ 2014. Córdoba. 13-16 abril  
2014

492.Modelado matemático del proceso de criopreservación de material biológico.M.V.Santos, M.  
Sansinena, J. Chirife y N. Zaritzky. III Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos  
RITEQ 2014. Córdoba. 13-16 abril 2014

493. Degradación de bisfenol A en presencia de un sustrato fácilmente biodegradable en sistemas de  
barros activados. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. 19º Congreso Argentino de  
Saneamiento y Medio Ambiente Buenos Aires, 21al 23 de Mayo de 2014. **Este trabajo ha obtenido el  
Primer Premio en el marco del Congreso AIDIS 2014**

494. Remoción biológica de nutrientes en SBR anaeróbico-aeróbico. Alzate Marin J.C, Caravelli A.H.,  
Zaritzky N.E. 19º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente AIDIS Buenos Aires, 21al 23  
de Mayo de 2014

495. Heat transfer coupled with enzyme inactivation in the processing of pre-cooked frozen cruciferous  
vegetables Perez J., Santos M. V. , Califano A. y Zaritzky N.  
Exposicion oral en el Congreso 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology 17 al  
21 de agosto 2014. Montreal Canada

496. Determination of heat transfer coefficients of biological systems during cooling in liquid nitrogen under film and nucleate pool boiling regime .M. V. Santos, M. Sansinena, J. Chirife, N. Zaritzky  
Congreso ENIEF 2014. XXI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones.23 al 26 de septiembre de 2014 Sede: Instituto Balseiro - Centro Atómico Bariloche.Bariloche, Argentina

497. Aprovechamiento de los desechos de la industria procesadora de crustáceos para la obtención de quitosano y quitosano reticulado  
Jimena Bernadette Dima; Cynthia Sequeiros; Noemí Elisabet Zaritzky  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

498.Cambios reológicos y estructurales durante el almacenamiento de geles de biopolímeros  
Lorenzo G. , Zaritzky N., Califano A,  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

499.Producción de biodiesel a partir de residuos de la industria alimentaria: aceites vegetales reciclados  
Juan C. Alzate Marin, Cecilia Lanari , Noemi E. Zaritzky  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

500.Vinculación entre la calidad de fideos libre de gluten cocidos y las condiciones del proceso de secado  
Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo, Noemí Elisabet Zaritzky, Alicia Noemí Califano  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

501.Determinación de las isoterms de sorción de pastas libres de gluten  
Virginia Judit Larrosa; Gabriel Lorenzo;Noemí Elisabet Zaritzky; Alicia Noemí Califano  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

502.Aprovechamiento de subproductos de la industria yerbatera en sistemas de encapsulación con potencial aplicación agronómica  
Aline Schneider Teixeira, Lorena Deladino, Noemí Zaritzky  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

503.Desarrollo de un producto cárnico innovador utilizando alta presión hidrostática.  
Gimenez Maria Belén; Graiver Natalia Gisel; Califano Alicia Noemi; Zaritzky Noemí Elisabet  
International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

504. Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola  
Juliana Orjuela Palacio; María Cecilia Lanari ; Noemí Zaritzky. International Conference on Food Innovation - FoodInnova 2014 organizada por la Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universitat Politècnica de Valencia en Concordia, Entre Ríos, 20 al 23 de octubre de 2014

505. Alta presión hidrostática en productos cárnicos pretratados en salmuera: su influencia en parámetros de calidad. Giménez B. Graiver N., Califano A., Zaritzky N.  
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

506. Determinación de la cinética de inactivación térmica de peroxidasa en crucíferas para la optimización del proceso industrial de vegetales precocidos congelados. Pérez JF, Santos MV, Califano A, Zaritzky N  
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

507. Incorporación de inulina en la matriz de helado de vainilla libre de grasa: efecto sobre las propiedades texturales y físicas Rodríguez Furlán LT, Zaritzky N, Campderrós ME V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

508. Desarrollo de un aderezo a partir de un concentrado de proteínas de lactosuero de cabra Palatnik, D, Ostermann Porcel, V, Zaritzky N, Campderrós, M.  
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

509. Desarrollo de chocolate blanco libre de sacarosa, utilizando Stevia y sucralosa como edulcorante. Rodríguez Furlán LT, Baracco Y, Zaritzky N, Campderrós ME.  
V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2014) Córdoba 17 al 19 de noviembre de 2014.

510. Utilización de modelos numéricos para la optimización del tratamiento térmico en vegetales acoplado a la cinética de inactivación de peroxidasa. Pérez, J. F.; Santos, M. V.; Califano, A.; Zaritzky, N.  
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

511. Uso de quitosano para la inmovilización de proteasas DIMA, J. B; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

512. Influencia del agregado de inulina y aceites hidrogenados sobre las propiedades térmicas de chocolate blanco libre de sacarosa. RODRIGUEZ FURLÁN, L. T.; ZARITZKY, N.; CAMPDERRÓS, M. E.  
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

513. Estudio de diferentes formas de incorporación de inulina a una matriz quesera PALATNIK, D.; RINALDONI, N.; CAMPDERRÓS, M.; ZARITZKY, N. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

514. Cinética y estequiometría de la degradación aerobia de bisfenol A y sus principales productos por barros activados. FERRO OROZCO A. M.; CONTRERAS, E. M.; ZARITZKY, N. E.  
Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

515. Producción de polihidroxialcanoatos por lodos activados a partir de suero de queso ALZATE MARIN, J. C.; CARAVELLI, A. H.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael, Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

516. Remoción de cromo hexavalente utilizando quitosano reticulado, obtenido a partir de residuos de crustáceos. DIMA, J. B.; SEQUEIROS, C.; ZARITZKY, N. E. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

517. Estudios de adsorción de nonilfenol polietoxilado en carbón activo y lignito en aguas previamente tratadas con tratamiento biológico ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

518. Capacidad de adsorción de nonilfenol etoxilado en carbón activo y lignito en aguas residuales ARTURI, T. S.; ZARITZKY, N. E.; CONTRERAS, E. M. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. CLICAP 2015, San Rafael , Mendoza, 15 al 17 de abril 2015

519. Obtención de quitosano y quitosano reticulado a partir de residuos de la industria pesquera y su aplicación para la remoción de cromo hexavalente  
Dima, J.; Sequeiros, C. y Zaritzky N  
Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015  
20 al 22 de abril de 2015.

520. Obtención de plásticos biodegradables por microorganismos acumuladores de polihidroxialcanoatos en cultivos mixtos (lodos activados) utilizando efluentes de la industria, Alzate Marin J. C. , Caravelli, A. y Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

521. Determinación de coeficientes de transferencia de calor en sistemas biológicos durante el enfriamiento en nitrógeno líquido considerando regímenes de ebullición en film y nucleada.  
Santos M.; Sansinena M.; Chirife J. y Zaritzky, N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

522. Modelado matemático del efecto de la temperatura y humedad del aire sobre la velocidad de secado de pastas libres de gluten. Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky N. y Califano A. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

523. Obtención de la cinética de inactivación térmica de peroxidasa en crucíferas para la optimización del proceso industrial de vegetales precocidos congelados. Pérez, J.; Santos V. ; Califano, A. y Zaritzky N  
Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

524. Desarrollo de productos a base de queratina a partir de residuos de la industria avícola.  
Orjuela Palacio, J.; Lanari, M., Zaritzky N. Terceras Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería 2015. 20 al 22 de abril de 2015.

525. Numerical simulation of cooling and freezing processes for the cryopreservation of biological material in liquid nitrogen Victoria Santos, Marina Sansinena, Jorge Chirife Noemí Zaritzky. First Pan-American Congress on Computational Mechanics – PANACM 2015. XI Argentine Congress on Computational Mechanics – MECOM 2015. Buenos Aires .27 al 29 de abril de 2015. Trabajo completo.

526. Cinéticas de inactivación térmica de las enzimas peroxidasa y lipoxigenasa en vegetales  
Perez, John.F.; Santos, Maria.V.; Califano, Alicia.; Zaritzky, Noemi. X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA X. 7º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos .INNOVA 2015 . 7 al 9 de octubre de 2015. Montevideo Uruguay

527. Drying kinetics of gluten-free pasta according to temperature and relative humidity. Larrosa, Virginia J., Lorenzo, Gabriel, Zaritzky, Noemí E., Califano, Alicia N. X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA X. 7º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos .INNOVA 2015 . 7 al 9 de octubre de 2015. Montevideo Uruguay
528. Utilización de recubrimientos comestibles en base a quitosano para prevenir melanosis en langostino refrigerado DIMA, Jimena B; ZARITZKY, Noemí E. X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA X. 7º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos .INNOVA 2015 7 al 9 de octubre de 2015. Montevideo Uruguay
529. Recubrimiento de quitosano en langostino refrigerado para la prevención de melanosis DIMA, J. B; ZARITZKY, N. E. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) ,2015 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires.
- 530- Estudio de la vida útil de un producto cárnico vacuno sometido a un tratamiento combinado de inmersión en sales de curado y alta presión hidrostática. B. Giménez, N. Graiver, A. Califano, N. Zaritzky  
XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) ,2015 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires. - **“Premio IPCVA a la Innovación Tecnológica en Carne Vacuna ”**
531. Optimización del tratamiento térmico de vegetales precocidos congelados acoplado la cinética experimental de inactivación enzimática al modelo numérico de simulación  
J. PEREZ, M. SANTOS , A. CALIFANO, N. ZARITZKY . XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) , 2015 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires.
532. Transferencia simultánea de energía y materia en el secado de pastas libres de gluten V. J. Larrosa, G. Lorenzo, N. E. Zaritzky; A. N. Califano- XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) ,2015 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires.
533. Evaluación de la difusión de ácido ascórbico en batatas mínimamente procesadas OJEDA, GONZALO A.; SGROPPO, SONIA C.; ZARITZKY, NOEMÍ E. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XV CYTAL) ,2015 Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios AATA , 3 al 5 de noviembre 2015. Buenos Aires.
- 544 Synthesis and characterization of chitosan micro/nanoparticles obtained from crustaceans wastes  
JB. Dima, C. Sequeiros, NE. Zaritzky. II Workshop on Bio-degradable Polymers and Biocomposites III Workshop BIOPURFIL, Bio-based Polyurethane Composites with Natural Fillers . Buenos Aires. Noviembre 11 - 13, 2015.
545. Performance of chitosan micro/nanoparticles to remove hexavalent chromium from residual waters  
JB. Dima, C. Sequeiros, NE. Zaritzky. II Workshop on Bio-degradable Polymers and Biocomposites III Workshop BIOPURFIL, Bio-based Polyurethane Composites with Natural Fillers . Buenos Aires. Noviembre 11 - 13, 2015.
546. Biodegradación y adsorción de fenol en quitina y quitosano . Lobo C. , Bertola N., Contreras E., Zaritzky N. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Argentina y Ambiente . Fac Ciencias Exactas y Naturales .Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015
547. Residuos de yerba mate como matriz para la liberación controlada de urea. A. Schneider Teixeira, L. Deladino, N. Zaritzky. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II

Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Argentina y Ambiente . Fac Ciencias Exactas y Naturales .Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015

**Premio al Mejor Poster del Area de Residuos Sólidos**

548. Remoción de cromo hexavalente utilizando quitosano y micropartículas de quitosano obtenidas de desechos industriales Dima J. ,Zaritzky N. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Argentina y Ambiente . Fac Ciencias Exactas y Naturales .Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015

549. Estabilidad de la degradación aerobia de Bisfenol A y sus principales productos metabólicos por barros activados. Ferro Orozco A.M., Contreras E.M., Zaritzky N.E II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Argentina y Ambiente . Fac Ciencias Exactas y Naturales .Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015.

550. Produccion de de plasticos biodegradables a partir de efluentes.Alzate Marin J. C. Caravelli A. y Zaritzky N. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología Ambiental, y II Congreso Nacional de la Sociedad Argentina de Ciencia y Tecnología Ambiental 2015. Argentina y Ambiente . Fac Ciencias Exactas y Naturales .Univ de Buenos Aires 1 al 4 de diciembre 2015.

551. Degradación conjunta de Bisfenol A y sustratos fácilmente biodegradables en reactores semicontinuos de barros activados: efecto de la historia nutricional previa de la biomasa.A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras , N.E. Zaritzky. 20º Congreso Argentino de Saneamiento y Medio Ambiente. AIDIS.Buenos Aires. 31 de mayo al 2 de junio 2016 .

552. Desarrollo de fertilizantes encapsulados en base a subproductos de yerba mate. Llive L., Bruno E., Deladino L., Schneider Teixeira A., Zaritzky N. 5<sup>th</sup> International Symposium on Environmental Biotechnology and Engineering. 25-29 julio , 2016, UNSAM Buenos Aires, Argentina

553 Efectividad de las micro/nanopartículas de quitosano obtenidas de residuos pesqueros en la adsorción de cromo hexavalente .Dima, J.B, Zaritzky, N. 5<sup>th</sup> International Symposium on Environmental Biotechnology and Engineering. 25-29 julio , 2016, UNSAM Buenos Aires, Argentina **(Disertación oral)**

554. Tratamiento combinado de adsorción y degradación biológica de 4-clorofenol C. Lobo, N. Bertola y N. Zaritzky. 5<sup>th</sup> International Symposium on Environmental Biotechnology and Engineering. 25-29 julio , 2016, UNSAM Buenos Aires, Argentina **(Disertación oral)**

555. Estudios de inactivación enzimática en vegetales pre-cocidos congelados y su relación con atributos de calidad y vitamina C. Pérez-Calderón, J , Santos, M.V Califano, A, Zaritzky, N Jornada FANUS. FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA NUTRICIÓN Y LA SALUD – Buenos Aires 11 de octubre de 2016.

556. Modelado matemático de la transferencia de energía en el procesamiento de alimentos. Determinación de parámetros cinéticos de inactivación enzimática y su relación con características organolépticas en vegetales pre-cocidos congelados.Pérez-Calderón, J , Santos, M.V , Califano, A , Zaritzky, N.VI Jornadas de Ciencia y Técnica . Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 27 al 29 de setiembre de 2016

557. Obtención de plásticos biodegradables (polihidroxialcanoatos) a partir de cultivos mixtos (lodos activados) utilizando efluentes de la industria alimentaria.Juan C. Alzate Marin , Alejandro H. Caravelli , Noemí E. Zaritzky. .VI Jornadas de Ciencia y Técnica . Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 27 al 29 de setiembre de 2016.

558. Remoción de arsénico en aguas de consumo utilizando partículas de quitosano impregnadas con iones férrico . LOBO, C. ; COLMAN LERNER, E.J; BERTOLA, N, ZARITZKY, N, E. VI Jornadas de Ciencia y Técnica . Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 27 al 29 de setiembre de 2016.
559. Desarrollo de un producto cárnico vacuno sometido a un tratamiento combinado de inmersión en preservadores químicos y alta presión hidrostática B. Giménez, N. Graiver, A. Califano, N. Zaritzky. VI Jornadas de Ciencia y Técnica . Facultad de Ciencias Exactas UNLP. 27 al 29 de setiembre de 2016.
560. Encapsulación y liberación de urea en matrices de quitosano. Dima, Jimena.B, Sequeiros C, Zaritzky, N. 31º Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina. Buenos Aires 26 al 28 de octubre 2016
561. Desestabilización de emulsiones petróleo/agua mediante la aplicación del biopolímero quitosano Pérez-Calderón, J , Santos, M.V, Zaritzky, N . 31º Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina. Buenos Aires 26 al 28 de octubre 2016
562. Relación entre parámetros cinéticos de inactivación enzimática y atributos de calidad en vegetales pre-cocidos congelados. Pérez-Calderón, J , Santos, M.V , Califano, A , Zaritzky, N. 31º Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina. Buenos Aires 26 al 28 de octubre 2016
563. Evaluación de dos metodologías de aplicación de agentes antiparadeantes para prolongar la vida útil de champiñones. Ojeda GA , Sgroppo SC , Zaritzky NE . VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016 (CICYTAC 2016), Córdoba, 2 al 4 de noviembre de 2016
564. Estudio de cinéticas de inactivación enzimática y su relación con parámetros de calidad en vegetales pre-cocidos congelados. Pérez-Calderón, J , Santos, M.V , Califano, A , Zaritzky, N . VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016 (CICYTAC 2016), Córdoba, 2 al 4 de noviembre de 2016
565. Efecto del proceso de alta presión hidrostática sobre el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en un producto cárnico Giménez B., Graiver N., Giannuzzi L., Zaritzky N. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016 (CICYTAC 2016), Córdoba, 2 al 4 de noviembre de 2016
566. Remoción de nitrógeno inorgánico mediante nitrificación y desnitrificación aeróbica utilizando un reactor biológico secuencial (SBR). Alzate Marin, J. C.; Caravelli A. H.; Zaritzky N. E. VI Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua. Córdoba . 9 al 11 de noviembre de 2016.
567. Síntesis de partículas de quitosano impregnadas con iones férrico para la remoción de arsénico en aguas de consumo. Lobo, C. C; Colman Lerner, E.J; Bertola, N, C; Zaritzky, N, E. VI Congreso Internacional sobre Gestión y Tratamiento Integral del Agua . Córdoba . 9 al 11 de noviembre de 2016.
568. Análisis térmico y microestructural de matrices compuestas de polihidroxialcanoatos y ácido poliláctico Juan Carlos Alzate Marin, Sandra Rivero , Adriana Pinotti, Alejandro Caravelli , Noemí Zaritzky. 16º Congreso Internacional de Metalurgia y Materiales SAM-CONAMET 2016 22 al 25 de noviembre 2016. Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional Córdoba, Córdoba, Argentina
569. Biodegradation study of slow release waste-based fertilizer: Microscopic and FTIR characterization. Lenin Llve , Estela Bruno , Noemí E. Zaritzky , Aline Schneider Teixeira , Lorena Deladino. International Conference on Food Innovation - FoodInnova® 2017. Organizado por Università di Bologna. Italia. 31 de enero al 3 febrero 2017

570. Simulación numérica del procesamiento integral de vegetales pre-cocidos congelados acoplado las cinéticas de inactivación enzimática de peroxidasa y lipoxigenasa en la etapa de pre-cocción John Pérez Calderón, Alicia N. Califano, María Victoria Santos y Noemí E. Zaritzky Dpto. Ing. Química 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 .

4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

571 Síntesis de microesferas de quitosano para encapsular y liberar fertilizante.

Jimena Bernadette Dima, Cynthia Sequeiros y Noemí E. Zaritzky Dpto. Ing. Química.

4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 .

4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

572 Síntesis de partículas de quitosano impregnadas con iones férricos para la remoción de arsénico en aguas de consumo. Cintia C. Lobo, Jorge Esteban Colman Lerner, Nora C. Bertola y Noemí E. Zaritzky Dpto Ing. Química. 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

573. Reología y microestructura de emulsiones aceite en agua (o/w) estabilizadas con mezclas de hidrocoloides. Gabriel Lorenzo, Noelia Mori Cortés, Noemí E. Zaritzky y Alicia N. Califano Dpto Ing. Química. 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 . 4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

574. Aplicación del biopolímero quitosano para la remediación de efluentes líquidos emulsionados provenientes de la industria petrolera. John Pérez Calderón, María Victoria Santos y Noemí E. Zaritzky Departamento Ing. Química 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP. Modalidad oral

575. Análisis del desarrollo de *Listeria monocytogenes* en un producto cárnico sometido a alta presión hidrostática. Belén Giménez, Natalia Graiver, Leda Giannuzzi y Noemí E. Zaritzky Dpto. Ing. Química 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 . 4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

576. Remoción de nitrógeno mediante nitrificación y desnitrificación aeróbica utilizando un reactor biológico secuencial (SBR). Juan C. Alzate Marin, Alejandro H. Caravelli y Noemí E. Zaritzky Dpto Ing. Química 4tas Jornadas de Investigación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Ingeniería ( UNLP) ITE 2017 . 4 al 6 de abril 2017 Facultad de Ingeniería UNLP.

577. Influencia de la historia nutricional de barros activados en la aclimatación y degradación de Bisfenol A. A.M. Ferro Orozco, E.M. Contreras, N.E. Zaritzky. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Ambiental (AA 2017) 31 de Julio al 3 de Agosto de 2017 . Ciudad de Santa Fe, Argentina.

578. Cinética de la remoción de Arsénico en aguas de consumo utilizando partículas de quitosano con iones férrico. C. Lobo; E. Colman Lerner; N. Bertola; N. Zaritzky. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Ambiental (AA 2017) 31 de Julio al 3 de Agosto de 2017 . Ciudad de Santa Fe, Argentina

579. Desarrollo y caracterización de películas compuestas de polihidroxialcanohatos y ácido poliláctico. J.C. Alzate Marin , A.H. Caravelli , N.E. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017 .Bahía Blanca. Argentina

580 Aplicación de quitosano como agente coagulante/floculante para la desestabilización de aguas emulsionadas de la industria petrolera. J.F. Pérez-Calderón M.V. Santos y N.E. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017 .Bahía Blanca. Argentina

581. Desarrollo de partículas a base de quitosano para la adsorción de un colorante azoico en efluentes de la industria textil. J.F. Pérez-Calderón, M.V. Santos y N.E. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017. Bahía Blanca. Argentina
582. Influencia del tratamiento de altas presiones hidrostáticas sobre las características fisicoquímicas y el desarrollo microbiano en carne bovina. M. B. Giménez, N. Graiver, L. Giannuzzi, N. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017. Bahía Blanca. Argentina
583. Producción de polihidroxicanoatos utilizando cultivos mixtos de lodos activados alimentados con glicerol crudo, un subproducto de la producción de biodiesel. J.C. Alzate Marin, A.H. Caravelli, N.E. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017. Bahía Blanca. Argentina
584. Adsorción de cromo hexavalente de aguas residuales y su reducción a cromo trivalente utilizando micro/nanopartículas de quitosano. Dima, J.B., Sequeiro, C., Zaritzky, N. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017. Bahía Blanca. Argentina
585. Remoción de arsénico en aguas utilizando partículas de quitosano con iones férrico: modelado del proceso de adsorción. C. Lobo; E. Colman Lerner; N. Bertola; N. Zaritzky. IX CONGRESO ARGENTINO INGENIERÍA QUÍMICA 6 al 9 de agosto de 2017. Bahía Blanca. Argentina
586. Degradación de histamina por microorganismos halófilos. Perez, S.; Tranier, A.; Romero, M.; Amezttoy, I.; Murialdo, S.; Zaritzky, N.; Yeannes, M. I. XVI CYTAL- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
587. Aplicación de un método combinado de radiación UV-C y tratamiento térmico para preservar el néctar de mango. Arias Gorman, A.; Sgroppo, S.; Zaritzky, N. XVI CYTAL- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
588. Recubrimientos comestibles a base de polisacáridos para extender la vida útil de moras. Ojeda G., Zaritzky N., Sgroppo S. XVI CYTAL- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
589. Aplicación de una tecnología no térmica (alta presión hidrostática) para la conservación de un producto cárnico. Giménez Belén, Graiver Natalia, Giannuzzi Leda, Zaritzky Noemí. XVI CYTAL- Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 18 al 20 de septiembre 2017. Mar del Plata, Argentina.
590. Optimización del proceso de aplicación de Quitosano para la clarificación de aguas residuales emulsionadas conteniendo petróleo. John Pérez-Calderón, María V. Santos y Noemí Zaritzky. 13º CONGRESO INTERAMERICANO DE COMPUTACIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA DE PROCESOS (CAIP) 25 - 28 de septiembre de 2017. México
591. Determinación de coeficientes de transferencia de calor en procesos de criopreservación de germoplasma animal aplicando modelos computacionales. María V. Santos, Marina Sansinena, Jorge Chirife y Noemí Zaritzky. 13º CONGRESO INTERAMERICANO DE COMPUTACIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA DE PROCESOS (CAIP) 25 - 28 de septiembre de 2017. México
592. Optimization of biopolymer addition in the clarification of waste-water containing emulsified petroleum oil. Autores: John PEREZ CALDERON, Maria Victoria SANTOS, NOEMI ZARITZKY. 10 th World Congress of Chemical Engineering, 1 al 5 de octubre de 2017, Barcelona, España
593. Determination of heat transfer coefficients in animal germplasm cryopreservation processes. Autores: Maria Victoria SANTOS, Marina SANSINENA, Jorge CHIRIFE, NOEMI ZARITZKY. 10 th World Congress of Chemical Engineering, 1 al 5 de octubre de 2017, Barcelona, España.

594.Desarrollo y caracterización de matrices a base de queratina obtenida de residuos de la industria avícola Juliana Marcela Orjuela-Palacio; Fernando Livio; María Cecilia Lanari y Noemí E. Zaritzky. 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

595.Cinética de remoción de Arsénico en aguas de consumo utilizando partículas de quitosano con iones férrico. C. Lobo; E. Colman Lerner; N. Bertola; N. Zaritzky. 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

596.Concentraciones óptimas de quitosano para la coagulación/floculación de efluentes emulsionados de petróleo. John F. Pérez-Calderón , Victoria Santos , Noemí Zaritzky . 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

597.Análisis del comportamiento de semillas de Citrus limón L. Burm vc. eureka frente a procesos de deshidratación controlada. Juliana Orjuela-Palacio, Natalia Graiver, M. Victoria Santos, Noemí E. Zaritzky. 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

598.Determinación de las condiciones operativas óptimas para la remoción simultánea de nitrógeno y carbono orgánico utilizando reactores con biomasa granulada. Bucci Paula, Bertola Nora, Caravelli Alejandro, Zaritzky Noemí. 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

599.Aplicación de hidrogeles de quitosano para la adsorción del colorante azoico reactivo red 195 en efluentes de la industria textil. Pérez-Calderón, J , Santos, M.V , Zaritzky, N. 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

600.Características fisicoquímicas de carne vacuna tratada con soluciones salinas y sometidas a tratamientos de altas presiones. Gimenez Gaiver N. Rodriguez Hernán, Zaritzky Noemí . 5to. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas “CLICAP 2018” 11 al 13 de abril de 2018. San Rafael Mendoza

601. Optimización de parámetros operativos para la remoción de nitrógeno y carbono de un efluente lácteo utilizando un SBR granular aerobico  
Bucci Paula, Caravelli Alejandro, Zaritzky Noemí. VII CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE GESTIÓN Y TRATAMIENTO INTEGRAL DEL AGUA.14 al 16 NOVIEMBRE 2018, Univ Blas Pascal . Córdoba.

602.Nitrificación heterótrofa en reactor biológico secuencial granular aeróbico utilizando un efluente sintético lácteo Bucci. P, Coppotelli. B, Starevich.V, Morelli. I, Caravelli. A, Zaritzky. N XXXII Congreso Argentino de Química . 12 al 15 de marzo de 2019. Buenos Aires . Argentina

603.Nanoferulico: desde un subproducto de la industria cervecera hacia la regeneración de la piel. P. Bucci; V. Santos; J. Montanari; N. Zaritzky. XXXII Congreso Argentino de Química (2019) 12 al 15 de marzo de 2019. Buenos Aires Argentina

604.Estudio de la remoción de colorantes sintéticos usando una matriz bio-compuesta con materiales cerámicos y quitosano reticulado ionicamente. John F. Pérez-Calderón Alberto Scian, Martín Ducos, María Victoria Santos, Noemí E. Zaritzky QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

605..Remoción del colorante reactivo Red 195 por adsorción en partículas de quitosano modificado. John F. Pérez-Calderón, M.Victoria Santos, Noemí E. Zaritzky. QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

606.Extracción de ácido ferúlico a partir de subproductos de la industria cervecera: bagazo de cerveza. Paula Bucci, M.Victoria Santos, Noemí E. Zaritzky QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

607..Adsorción de cromo hexavalente sobre partículas de quitosano en columna de lecho fijo. Jimena Bernadette Dima, Noemí E. Zaritzky QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

608.Cinética de remoción de arsénico en partículas de quitosano con iones férrico en modelo de agua de consumo y agua subterránea de la Provincia de Buenos Aires.C.C. Lobo, Jorge E. Colman Lerner, N.C. Bertola, Noemí E. Zaritzky . QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

609.Determinación de coeficientes de transferencia de calor de Cryotop abierto y cerrado bajo distintas condiciones de calentamiento. M.Victoria Santos, Chirife, Noemí E. Zaritzky QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

610.Efecto de la tolerancia a la desecación y performance de protocolos de criopreservación en la viabilidad de semillas citrus limón L. Burmcv.Eureka Juliana M. Orjuela-Palacio, Natalia Graiver, M.Victoria Santos, Noemí E. Zaritzky . QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

611.Efecto de acesulfame-K sobre la actividad respiratoria de barros activados en el tratamiento de aguas residuales conteniendo materia orgánica. C.C. Lobo, N.C. Bertola, Noemí E. Zaritzky . QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

612.Efecto del tratamiento de altas presiones hidrostáticas sobre características fisicoquímicas y el desarrollo de *Listeria monocytogenes* en carne bovina Belén Giménez, Hernán B. Rodríguez, Leda Giannuzzi, Natalia Graiver, Noemí E. Zaritzky . QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

613.Remoción simultánea de nitrógeno y carbono orgánico utilizando un SBR Granular Aeróbico. Paula Bucci, Alejandro Caravelli, Noemí E. Zaritzky. QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

614.Remoción del disruptor endócrino nonilfenol polietoxilado de aguas residuales empleando sistemas combinados. T.S. Arturi, Noemí E. Zaritzky, E.M. Contreras . QUINTAS JORNADAS DE INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA y EXTENSIÓN de la FACULTAD DE INGENIERÍA, UNLP, 9 al 11 de abril de 2019.

615. ADSORCIÓN DE COLORANTES UTILIZANDO MATRICES BIO-COMPUESTAS: RECUBRIMIENTOS DE PELLETS CERÁMICOS CON QUITOSANO RETICULADO Pérez-Calderón, John F. Scian, Alberto, Ducos, Martin, Santos, Victoria , Zaritzky, Noemí

Jornada Interdisciplinaria de Aplicaciones de Fenómenos de Superficie. Buenos Aires , 17 mayo 2019

616. ESTUDIO DEL EQUILIBRIO, CINÉTICA, TERMODINÁMICA Y MECANISMOS DE ADSORCIÓN EN LA REMOCIÓN DEL ROJO REACTIVO 195 USANDO BIO- ADSORBENTE DE QUITOSANO MODIFICADO. Pérez-Calderón J, Santos, M.V, Zaritzky, N . Jornada Interdisciplinaria de Aplicaciones de Fenómenos de Superficie. Buenos Aires , 17 mayo 2019

617. Pellets cerámicos funcionalizados con quitosano reticulado para la adsorción de colorantes azoicos

Pérez-Calderón, John F ; Scian, Alberto; Ducos, Martin ; Santos, Victoria ; Zaritzky, Noemí .Congreso 3rd ANQUE-ICCE International Congress of Chemical Engineering y **1er Congreso Iberoamericano de Ingeniería Química (CIBIQ)**. Universidad de Cantabria .19 al 21 de junio de 2019. Santander España

618. Optimización de remoción de arsénico en matrices de quitosano con iones férrico Castellari, J; Lobo, C; Colman Lerner, E; Bertola, N; Zaritzky, N.**7º Congreso de Ciencias Ambientales COPIME 2019**.9 al 11 de octubre 2019.Buenos Aires

619.Efecto de la carga de nitrógeno sobre la nitrificación heterótrofa en SBR granular aeróbico. Paula Bucci, Alejandro Caravelli, Noemí Zaritzky. **Congreso de Ciencias ambientales COPIME** (Consejo Profesional de Ingeniería Mecánica y Electricista). Ciudad Autónoma de Buenos Aires COPIME. 9, 10 y 11 de octubre de 2019. Trabajo acreedor del tercer premio del Congreso (presentación oral).

620. Matrices de quitosano con iones férrico para la remoción de arsénico .Cintia Lobo, Esteban Colman Lerner, Bertola Nora, Zaritzky Noemi. **XIII Simposio Argentino de Polimeros SAP 2019**. 9 al 11 de octubre 2019 . Buenos Aires

621.“Statistical modelling of fixed-bed columns for heavy metal adsorption” Jimena Bernadette Dima, Mariano Andrés Ferrari and Noemi E Zaritzky

**14º Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Procesos - CAIP'2019**, 21 al 24 de Octubre de 2019 Lima, Perú.

622. Efecto de tratamientos no térmicos (ozono gaseoso, alta presión) en el desarrollo microbiano y calidad de carnes bovinas .Giménez Belén, Graiver Natalia, Gianuzia Leda, Zaritzky Noemí. XVII CONGRESO CYTAL® 2019 XXI CONGRESO ALACCTA 2019.20-22 de noviembre de 2019

623. Cambios proteicos y modificaciones de los cromóforos causadas por altas presiones hidrostáticas en carne bovina .Gimenez Belén , Graiver Natalia, Rodriguez Hernán, Zaritzky Noemí. XVII CONGRESO CYTAL® 2019 XXI CONGRESO ALACCTA 2019.20-22 de noviembre de 2019

624.Utilización de Quitosano como Coagulante para el Tratamiento de Agua Potable

T. S. Arturi, V. M. Sosio y N. E. Zaritzky. AA2019 IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Ambiental Florencio Varela, Argentina. 2 al 5 de Diciembre de 2019

625. Monitoreo on-line para detectar procesos de nitrificación en SBR con biomasa granular

P. Bucci, A.Caravellia y N.Zaritzky .AA2019. **IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Ambiental** Florencio Varela, Argentina. 2 al 5 de Diciembre de 2019

626.Matrices de quitosano con iones férrico: efecto de la concentración de hierro, el pH, iones coexistentes, reutilización de matriz y temperatura sobre la remoción de Arsénico

Castellari, J; Lobo, C; Colman Lerner, E; Bertola, N; Zaritzky, N

AA2019 IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Ambiental Florencio Varela, Argentina. 2 al 5 de Diciembre de 2019