



## DATOS PERSONALES

**Dr. SERGIO GÓMEZ ALONSO**

Investigador INCRECYT. Experto en Compuestos Bioactivos  
(Parque Científico y Tecnológico de Castilla-La Mancha)

Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA).  
Edificio Marie Curie. Avda. Camilo José Cela s/n.  
13071, Ciudad Real (Spain)

 Tfno. 926295300 ext 6653

 [sergio.gomez@uclm.es](mailto:sergio.gomez@uclm.es)



## SERVICIOS OFERTADOS

### Sector Agroalimentario

- Caracterización de las propiedades tecnológicas y funcionales de extractos o productos obtenidos a partir de materias primas vegetales o de los subproductos de su procesado industrial.
- Análisis de compuestos minoritarios (compuestos fenólicos, aminas biógenas, aminoácidos, etc.) en matrices de origen vegetal por cromatografía HPLC-DAD-MSn.
- Determinación de la actividad antioxidante de alimentos o extractos obtenidos a partir de ellos y de la estabilidad oxidativa de grasas y aceites.
- Análisis de compuestos volátiles en matrices vegetales.
- Desarrollo de métodos analíticos para la determinación de compuestos minoritarios en productos alimenticios.
- Determinación de las relaciones isotópicas  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  y  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  en alimentos.
- Desarrollo de estudios sobre el efecto de la modificación de las materias primas y/o de las variables del proceso de elaboración en cualquiera de los parámetros citados anteriormente y en la calidad global del producto.

## EXPERIENCIA CON EMPRESAS

- Utilización de un complejo de plata coloidal como conservante alternativo al  $\text{SO}_2$  en enología (Laboratorios Argenol S.L.).
- Estudio del contenido en compuestos con potencial actividad biológica en distintas partes (fruto y planta) de la berenjena *Solanum melongena* L. (Casimiro Molina).

## EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

- Equipamiento de laboratorio disponible:
  - Sistemas HPLC-MS, Q-TOF, trampa iónica y triple cuadrupolo.
  - Sistema a escala preparativa de Cromatografía de Reparto Centrífugo (FCPC) para el aislamiento de fracciones y compuestos puros a partir de extractos vegetales crudos.
  - Sistema GC-MS, con inyectores Split-Splitless y de temperatura programada de vaporización (PTV) y sistema de Micro-Extracción en Fase Sólida (SPME) automatizado.
  - Equipo IRMS para determinación de la abundancia relativa isotopos estables acoplado a diferentes interfases de introducción de muestra (GC, EA, TC y Gas-Bench).
- Sala de cata totalmente equipada para llevar a cabo análisis sensorial de alimentos.
- Bodega experimental totalmente equipada que permite realizar ensayos desde volúmenes de 50-100 L hasta 500-1000 L.