Contenido CVU

Regresar al listado



# OXANA LAZO ZAMALLOA

## Doctorado en Biotecnología Productiva

**Correo electrónico**
olazoz@ipn.mx

**Categoría**
ASOCIADO B

**Nombramiento**
COLEGIADO

**Áreas de investigación**

- Tecnología de Alimentos

  Desarrollo de nuevos productos

  Desarrollo de nuevos ingredientes funcionales

  Análisis sensoril y estudios del comportamiento del consumidor

**Grado académico**
Nutrición y Ciencia de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana Puebla

Maestría en Tecnología Avanzada por el Instituto Politécnico Nacional

Doctorado en Tecnología de Alimentos por la Universidad de Girona

**Investigación**
2014-2018 Participación en European Union Seventh Framework Programme for Research, Technological development and demonstration (KBBE-2013-07 single stage, GA 03121, DIVERSIFY)

2019-2021 Participación en Proyectos de Investigación CONACYT

Entornos de aprendizaje, capacitación y análisis para el fortalecimiento de las cadenas de valor a partir del trabajo con maestras mezcaleras en Oaxaca y Guerrero.

2021-2023. Proyecto Multidisciplinario SIP

Aprovechamientos de subproductos de la agroindustria para la obtención de ingredientes funcionales.

2024. Post Doctorado en Neurociencia aplicada al comportamiento del consumidor de alimentos

2024. Proyecto Multidisciplinario SIP 2024-2026

Desarrollo y Caracterización de películas comestibles elaboradas a partir de compuestos bioactivos extraídos de residuos agroindustriales.

**Publicaciones recientes**

2016. A comparison of two methods for generating descriptive attributes with trained assessors: CHECK-ALL-THAT-APPLsY (CATA) VS. FREE CHOICE PROFILING (FCP). *Journal of Sensory Studies 31,* 136-176.

2017. Sensory characterization, physico-chemical properties and somatic yields of five emerging fish species. *Food Research International 100,* 396–406.

2018. Check-All-That-Apply (CATA) with semi-trained assessors: Sensory profilescloser to descriptive analysis or consumer elicited data? *Food Quality and Preference 64,* 11–20.

2021. What turns a product into a traditional one? *Foods 10*, 1284-1297.

2022. Conceptualizing a product using the Food-Related Lifestyle Instrument. *Foods 11*, 3459-3473.

2024. Exploring Agro-Industrial By-Products: Phenolic Content, Antioxidant Capacity, and Phytochemical Profiling via FI-ESI-FTICR-MS Untargeted Analysis. Antioxidants 2024, 13.

2024. Cochineal (Dactylopius coccus Costa) Pigment Extraction Assisted by Ultrasound and Microwave Techniques. *Molecules 2024, 29*.

2025 Mezcal Characterization Through Sensory and Volatile Analyses. *Foods 14*

2025. Impact of implicit biases on consumer behavioural intention towards meat alternative proteins. *Food Research International 221.*