



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



Nombre: Reyna Luz Vidal Quintanar

Nombramiento: Profesor-Investigador de tiempo completo Titular C

Grado: Doctorado

Formación académica:

Doctor of Phylosophy: mayor in Food Science and Technology, Iowa State University.

Maestra en Ciencias, Especialidad Almacenamiento y Procesamiento de Granos, Universidad de Sonora.

Químico Biólogo, Especialidad en Tecnología de Alimentos, Universidad de Sonora

▪ Nivel del SNI

Nivel 1 (1987-1997 y 2001 – 2008)

▪ Publicaciones (últimos 3 años)

- Ofelia Rouzaud-Sández, Alán Pavlovich-Abril, María Guadalupe Salazar-García, Rosario Maribel Robles-Sánchez & **Reyna Luz Vidal Quintanar** 2021 (09/11). Multivariate analysis to select chemical compounds and rheological parameters as predictors of bread quality: interaction of wheat genotype and particle size of fine bran, Journal of Food Science and Technology, <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05290-3>. ISSN 0022-1155 (print) 0975-8402 (e-).
- Noguera-Artiaga, L., García-Romo, J.S., Rosas-Burgos, E.C., Cinco-Moroyoqui, F.J., **Vidal-Quintanar, R.L.**, Carbonell-Barrachina, Á.A. Antioxidant, antimutagenic and cytoprotective properties of hydrosos pistachio nuts. (2019) Molecules, Nov 29;24(23):4362. doi: 10.3390/molecules24234362.
- Mauricio Castro Delgado, Edgar Chambers IV, Angel Carbonell-Barrachina , Luis Noguera Artiaga, **Reyna Luz Vidal Quintanar**, and Armando Burgos Hernández. Consumer acceptability in the USA, Mexico, and Spain of chocolate chip cookies made with partial insect powder replacement. Journal of Food Science. Vol. 85, Iss. 6, 2020. doi: 10.1111/1750-3841.15175
- Maribel Valenzuela-González, Ofelia Rouzaud-Sández, Ana Irene Ledesma-Osuna, Humberto Astiazarán-García, Norma Julieta Salazar-López, **Reyna Luz Vidal-Quintanar**, Maribel Robles-Sánchez. Bioaccessibility of phenolic compounds, antioxidant activity, and consumer acceptability of heat-treated quinoa cookies. Food Science and Technology. Dic. 2022. 42, e43421. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.43421>.

▪ Formación de recursos

Doctorado



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

- Asesor de Comité Tesis: "Estrategias de riego deficitario para optimizar la calidad funcional y aceptación en el mercado de pistachos SOSTenibles". Alumno **M.C. Luis Noguera Arteaga**. – En programa doctoral binacional España-México. – Noviembre 2019.

Maestría

Licenciatura

▪ **Experiencia laboral / profesional:**

Período	Nombramiento	Institución
1980 – a la fecha	Profesor-Investigador de Tiempo Completo	Universidad de Sonora
1989 – 1990	Científico Visitante Profesor	Kansas State University
1999 – 2000	Científico Visitante Profesor	University of Connecticut

▪ **Inventor de la Patente:**

Título de la Patente No. 206738. 2002. "Método y composición para hacer productos de panificación y tortillas usando a la cascarilla de maíz nixtamalizada como fuente de fibra dietética". Prioridad Nacional, por 20 años de derechos. Se registro en 26 de mayo de 1998 con el No. 9804851 y se otorgó el título de la patente en: Enero 8 de 2002 con No. de registro 206738 en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

▪ **Distinciones:**

- ** **Premio Nacional en Ciencia y Tecnología** 1981, Conacyt-CoCola.
- ** **Primer graduado de los Programas de Posgrado en la Universidad de Sonora** septiembre de 1986.
- ** **Premio a la Mejor Ponencia de la División de Sabor (lípidos)** en el Congreso Internacional de Asociación Americana de Químicos Cerealeros (AACC) 1993.
- ** **Premio Anual de Investigador Distinguido** 1996-1997 por la División de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad de Sonora.
- ** **Medalla de Investigación en Salud, "Dr. Gastón Madrid Sánchez"** en Concurso Anual de Investigación Sector Salud del Estado de Sonora 1998.
- ** **Premio Anual de Investigador Distinguido** 1998-1999 por la División de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad de Sonora.
- ** **Finalista de los "Premios a la Innovación en Salud y Alimentación"** 2006. Organizada por Iniciativa de las Ciencias de la Vida en México: CONACYT-Iniciativa privada. Trabajo: Transferencia de Tecnológica.
- ** **Tanner Award, 2023. Published by J. Food Sci. 2023; 88:2251–2256.** "Tanner Awards for the Most-Cited Articles of 2020" **New Horizons in Food Research. Autores:** Castro Delgado, M., Chambers, E., IV, Carbonell-Barrachina, A., Noguera Artiaga, L., Vidal Quintanar, R.L. and Burgos Hernández, A. (2020). Consumer acceptability in the USA, Mexico, and Spain of chocolate chip cookies made with partial insect powder replacement. **Journal of Food Science, 85, 1621–1628.** <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15175>. **Cited 20 times."**