



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



FACULTAD DE VETERINARIA

NOMBRE Y APELLIDOS:	Francisco Prados Siles		
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Profesor Asociado		
CARGO:			
DEPARTAMENTO:	Bromatología y Tecnología de los Alimentos		
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Tecnología de los Alimentos		
TELÉFONO:		CORREO ELECTRÓNICO:	bt2prsif@uco.es
ORCID ID:	0000-0001-7017-1479		
RESEARCHERID:			

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

AGR120: Leche y productos lácteos
Carne y productos cárnicos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Título del proyecto: “Utilización de enzimas vegetales en la maduración acelerada de quesos de oveja”

Número del proyecto: Plan Nacional I+D aLI-0745

Director/Directores: José Fernandez-Salguero Carretero.

Participante como: Becario de investigación

Duración: 2002-2005

Título del proyecto: “Actividades coagulante y proteolítica de enzimas vegetales obtenidas por liofilización y de enzimas recombinantes en la fabricación de quesos de oveja”

Número del proyecto: Plan Nacional I+D aLI-0745

Director/Directores: José Fernandez-Salguero Carretero.

Participante como: Becario de investigación con cargo a proyecto

Duración: 1999-2002

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

Proteolysis during the ripening of goat's milk cheese made with plant coagulant or calf rennet. Antonio Pino, Francisco Prados, Elena Galán, Paul L.H. McSweeney, José Fernández-Salguero. Food Research International 42, 324-330 (2009).

Amino acids evolution during ripening of goat's milk cheese manufactured with different coagulants. Antonio Pino, Francisco Prados, Elena Galán, Rafael Vivo, José Fernández-Salguero. International Journal of Food Science & Technology 44, 2062-2069 (2009)