



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



FACULTAD DE VETERINARIA

NOMBRE Y APELLIDOS:	Hortensia Galán Soldevilla		
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Profesora Titular de Universidad		
CARGO:			
DEPARTAMENTO:	Bromatología y Tecnología de los Alimentos		
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Tecnología de los Alimentos		
TELÉFONO:	957212102	CORREO ELECTRÓNICO:	bt1gasoh@uco.es
ORCID ID:	0000-0002-1508-6412		
RESEARCHERID:	M-2820-2018		

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Análisis sensorial alimentos, olor y aroma, perfil sensorial, estudio vida útil sensorial, estudios de consumidores

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Innolivar (Desarrollo de innovaciones en la mecanización y tecnologías aplicadas al sector del olivar, de aceite y de mesa). Tipo: Proyecto de Compra Pública Innovadora-MINECO. IP: Dr. Jesús Gil Robles. duración: 2018-2021; cuantía: 13.098.734 €
- Determinación de perfiles sensoriales y análisis de volátiles en jamones 100% de la raza ibérica de bellota Tipo: Contrato art. 83 con Diputación de Huelva; IP: Dr. Hortensia Galán Soldevilla; duración: 2018-2020; cuantía: 9.000,00 €
- Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado "Panel de cata" en los aceites de oliva vírgenes. Fase IV. Tipo: Contrato art. 83 con Interprofesional de Aceite de Oliva Español (IAOVE); IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez; duración: 2017-2018; cuantía: 48.400,00 €
- Determinación de compuestos volátiles, fenólicos y de perfiles sensoriales en aceites de oliva vírgenes. Tipo: Contrato art. 83 con empresa S.C.A. San Julián; IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez; duración: 2018-2019; cuantía: 15.125,00 €
- Grupo operativo SENSOLIVE-OIL: Análisis instrumental complemento al panel test. Tipo: Contrato art. 83 con IAOVE; IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez; duración: 2017; cuantía: 10.890,00 €

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Ruiz Pérez-Cacho P., De la Haba Ruiz M., Dios Palomares R. y Galán Soldevilla H. (2019). Linear regression models for estimating the effect of technological factors on the sensory characteristics of goat cheeses. International Journal of Food Science and Technology (aceptado).
- Gerhardt N., Schwolow R., Rohn, Ruiz Pérez-Cacho P., Galán-Soldevilla H., Arce L. y Weller P. (2019). Quality assessment of olive oils based on temperature-ramped HSGC-IMS and sensory evaluation: Comparison of different processing approaches by LDA, kNN, and SVM. Food Chemistry, 278, 720-728.
- De la Haba Ruiz, M., Ruiz Pérez-Cacho, P., Dios Palomares R., Galán Soldevilla, H. (2016). Classification of artisanal Andalusian cheeses on physicochemical parameters applying multivariate statistical techniques. Dairy Science and Technology, 96(1), 95-106.
- Mahattanatawee, K., Ruiz Pérez-Cacho, P., Galán Soldevilla H. y Rouseff R. (2014). Investigation of four tropical unifloral honey aromas using sensory and SPME GC-Olfactometer, chapter 49, 257-261 En: Flavour Science, Ferreira, V. y López R., Ed. Academic Press, ISBN: 978-0-12-398549-1
- Rincón, Fernando; Muñoz-García, Jose; Ramirez-Del Amo, Pablo; Galán-Soldevilla, Hortensia; Alfaro-Rodríguez, María Carmen. (2014). Physicochemical and rheological characterization of Prosopis juliflora seed gum aqueous dispersions. Food Hydrocolloids. 35: 348-357