



|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b>    | José Peinado Peinado            |
| <b>CATEGORÍA PROFESIONAL:</b> | Profesor Titular de Universidad |
| <b>CARGO:</b>                 |                                 |
| <b>DEPARTAMENTO:</b>          | Bioquímica y Biología Molecular |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO:</b>  | Bioquímica y Biología Molecular |
| <b>TELÉFONO:</b>              | 957 21 83 17                    |
| <b>CORREO ELECTRÓNICO:</b>    | bb1pepej@uco.es                 |

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estrés oxidativo

Caracterización fenólica de vinos y actividad biológica de los compuestos fenólicos presentes

Control del estado redox mitocondrial, rutas alternativas de reducción de glutatión, S-glutathionilación de proteínas

### PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Seguimiento de la pasificación de uvas Merlot y Pedro Ximénez mediante ensayos de madurez química y fenólica. Universidad de Córdoba, Octubre 2009-Septiembre 2010. 1.500 €

Modulación del proteoma redox tiólico por redoxinas: Mecanismos e implicaciones en el metabolismo del hierro, la función mitocondrial y la apoptosis. Ministerio de Economía y Competitividad. Octubre 2013-Septiembre 2016. 135.000 €

### PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

J. Peinado, N. Lopez de Lerma, R.A. Peinado. Synergistic antioxidant interaction between sugars and phenolics from a sweet wine. *European Food Research and Technology*, 231, 363-370, 2010.

N. Lopez de Lerma, J. Peinado, J. Moreno, R.A. Peinado. Antioxidant activity, browning and volatile Maillard compounds in Pedro Ximenez sweet wines under accelerated oxidative aging. *LWT – Food Science and Technology*, 43, 1557-1563, 2010.

Nieves Lopez de Lerma, Jose Peinado, Rafael A. Peinado. In vitro and in vivo antioxidant activity of musts and skin extracts from off-vine dried *Vitis vinifera* cv. "Tempranillo" grapes. *Journal of Functional Foods*, 5, 914-922, 2013

J. Peinado, N. López de Lerma, A. Peralbo, F. Priego, C. de Castro and B. McDonagh. Sunlight exposure increases the phenolic content in postharvested white grapes. An evaluation of their antioxidant activity in *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Functional Foods*, 5, 1566-1575, 2013.

D. Dumitriu, R.A. Peinado, J. Peinado, N. López de Lerma. Grape pomace extract improves the in vitro and in vivo antioxidant properties of wines from sun light dried Pedro Ximénez grapes. *Journal of Functional Foods*, 17, 380-387, 2015.