

JosÃ© Edgar Zapata Montoya

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/8489625/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

56
papers

461
citations

933264

10
h-index

887953

17
g-index

56
all docs

56
docs citations

56
times ranked

303
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	In-vitro antioxidant capacity and cytoprotective/cytotoxic effects upon Caco-2 cells of red tilapia (<i>Oreochromis</i> spp.) viscera hydrolysates. <i>Food Research International</i> , 2019, 120, 52-61.	2.9	42
2	Antioxidant peptides derived from hydrolysates of red tilapia (<i>Oreochromis</i> sp.) scale. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2021, 146, 111631.	2.5	36
3	Predicting the flux decline in milk cross-flow ceramic ultrafiltration by artificial neural networks. <i>Desalination</i> , 2010, 250, 1118-1120.	4.0	33
4	Antioxidant and angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory peptides of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) viscera hydrolysates subjected to simulated gastrointestinal digestion and intestinal absorption. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2022, 154, 112834.	2.5	28
5	Characterization and storage stability of spray dried soy-rape seed lecithin/trehalose liposomes loaded with a tilapia viscera hydrolysate. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 2021, 71, 102708.	2.7	26
6	Optimization of the Red Tilapia (<i>Oreochromis</i> spp.) Viscera Hydrolysis for Obtaining Iron-Binding Peptides and Evaluation of In Vitro Iron Bioavailability. <i>Foods</i> , 2020, 9, 883.	1.9	21
7	Optimization of enzymatic hydrolysis of red tilapia scales (<i>Oreochromis</i> sp.) to obtain bioactive peptides. <i>Biotechnology Reports (Amsterdam, Netherlands)</i> , 2021, 30, e00611.	2.1	18
8	Actividad Antioxidante de Hidrolizados Enzimáticos de Plasma Bovino Obtenidos por Efecto de Alcalasa® 2.4 L. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2013, 24, 33-42.	0.1	17
9	Efecto del Nivel de Grasa y Velocidad de Agitación en la Hidrolisis Enzimática de Visceras de Tilapia Roja (<i>Oreochromis</i> sp.). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 47-56.	0.1	12
10	The preferential use of a soy-rape seed lecithin blend for the liposomal encapsulation of a tilapia viscera hydrolysate. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2021, 139, 110530.	2.5	12
11	Optimization of Enzymatic Hydrolysis for Preparing Cassava Leaf Hydrolysate with Antioxidant Activity. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 2021, 14, 2181-2194.	2.6	12
12	BYPRODUCTS OF AQUACULTURE PROCESSES: DEVELOPMENT AND PROSPECTIVE USES. REVIEW. <i>Vitae</i> , 2018, 25, 128-140.	0.2	11
13	Kinetics of the thermal degradation of phenolic compounds from achiote leaves (<i>Bixa orellana</i> L.) and its effect on the antioxidant activity. <i>Food Science and Technology</i> , 0, 42, .	0.8	11
14	Effects of Enzymatic Hydrolysis Conditions on the Antioxidant Activity of Red Tilapia (<i>Oreochromis</i>) Tj ETQq0 0 0 rgBT /Overlock 10 Tf 5	0.9	11
15	Effects of hydrolysis and digestion in vitro on the activity of bovine plasma hydrolysates as inhibitors of the angiotensin I converting enzyme. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> , 2014, 57, 386-393.	0.5	9
16	Efecto de Temperatura, pH, Concentración de Sustrato y Tipo de Enzima en la Hidrólisis Enzimática de Visceras de Tilapia Roja (<i>Oreochromis</i> spp.). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 63-76.	0.1	8
17	Kinetic modeling of the alkaline deproteinization of Nile-tilapia skin for the production of collagen. <i>Heliyon</i> , 2020, 6, e03854.	1.4	8
18	Respiration kinetic of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) as function of storage temperature. <i>Revista Facultad Nacional De Agronomia Medellin</i> , 2016, 69, 7985-7995.	0.2	7

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Cinética de la Transferencia de Masa en la Deshidratación Osmótica de Mango (<i>Mangifera indica</i> L.) var. Tommy Atkins en Función de la Temperatura. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 47-58.	0.1	7
20	Sorption isotherms and thermodynamic properties of the dry silage of red tilapia viscera (<i>Oreochromis spp.</i>) obtained in a direct solar dryer. <i>Heliyon</i> , 2021, 7, e06798.	1.4	7
21	Efecto de Temperatura-Tiempo Sobre los Lípidos Extraídos de Visceras de Tilapia Roja (<i>Oreochromis sp.</i>) Utilizando un Proceso de Calentamiento-Congelación. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 131-142.	0.1	7
22	Hidrólisis Enzimática de la Proteína de Visceras de Trucha Arco Iris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>): Efecto del tipo de Enzima, Temperatura, pH y Velocidad de Agitación. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2019, 30, 63-72.	0.1	7
23	Functional properties of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) viscera protein hydrolysates. <i>Biocatalysis and Agricultural Biotechnology</i> , 2022, 39, 102268.	1.5	7
24	Sorption isotherms for oat flakes (<i>Avena sativa</i> L.). <i>Agronomia Colombiana</i> , 2014, 32, 52-58.	0.1	6
25	Optimización de la Hidrólisis Enzimática de Proteínas de Plasma Bovino. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 39-52.	0.1	6
26	Optimización de la Extracción del Colágeno Soluble en Ácido de Subproductos de Tilapia Roja (<i>Oreochromis spp</i>) mediante un Diseño de Superficie de Respuesta. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 109-120.	0.1	6
27	KINETIC MODELING OF THE ENZYMATIC HYDROLYSIS OF PROTEINS OF VISCERAS FROM RED TILAPIA (<i>Oreochromis sp.</i>): EFFECT OF SUBSTRATE AND ENZYME CONCENTRATION. <i>Vitae</i> , 2018, 25, 17-25.	0.2	6
28	Bovine plasma hydrolysates™ iron chelating capacity and its potentiating effect on ferritin synthesis in Caco-2 cells. <i>Food and Function</i> , 2020, 11, 10907-10912.	2.1	6
29	Análisis de la Medición de la Biomasa en Fermentación en Estado Sólido empleando el Modelo Logístico y Redes Neuronales. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2014, 25, 141-152.	0.1	5
30	Optimization of pulsed vacuum osmotic dehydration of the cape gooseberry (<i>Physalis peruviana</i> L.) using the response surface methodology. <i>Agronomia Colombiana</i> , 2016, 34, 228-238.	0.1	5
31	Optimización de Hidrólisis Enzimática de la Fracción Globular de Sangre Bovina por Metodología de Superficie Respuesta y Evaluación de sus Propiedades Antioxidantes. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 75-86.	0.1	5
32	Study of biological activities and physicochemical properties of Yamó (<i>Brycon siebenthalae</i>) viscera hydrolysates in sodium alginate-based edible coating solutions. <i>International Journal of Food Engineering</i> , 2021, 17, 677-691.	0.7	5
33	Optimización del Contenido de Ácidos en Ensilados de Visceras de Tilapia Roja (<i>Oreochromis spp.</i>) con Análisis del Ciclo de Vida de los Alimentos Derivados. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2018, 29, 83-94.	0.1	5
34	Efecto de la Temperatura, el pH y el Contenido en Sólidos sobre los Compuestos Fenólicos y la Actividad Antioxidante del Extracto de <i>Bixa orellana</i> L.. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2019, 30, 57-66.	0.1	5
35	Propiedades Termodinámicas e Isotermas de Sorción de Sales con Interés Alimentario. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2018, 29, 105-120.	0.1	4
36	Kinetic Models to Produce an Antioxidant by Enzymatic Hydrolysis of Bovine Plasma Protein Using a High Substrate Concentration. <i>Current Enzyme Inhibition</i> , 2019, 15, 144-153.	0.3	4

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Electrically Switchable Nanolever Technology for the Screening of Metal-Chelating Peptides in Hydrolysates. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2021, 69, 8819-8827.	2.4	4
38	Efecto del espesor de película y de la ubicación de la muestra en un secador solar directo, sobre la cinética de secado de ensilado de vísceras de tilapia roja (<i>Oreochromis sp.</i>). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2020, 31, 53-66.	0.1	4
39	Evaluación de Tres Métodos de Pretratamiento Químico sobre la Designación de Tallos de Yuca. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 11-22.	0.1	3
40	Elaboración de Leche Saborizada Fortificada con Hierro Hémico Proveniente de Hidrolizados de Hemoglobina Bovina. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2018, 29, 65-74.	0.1	3
41	Efecto de la inclusión de ensilado químico de vísceras de tilapia roja (<i>Oreochromis spp.</i>) en dietas para pollos de engorde sobre los parámetros productivos y sanguíneos. <i>Informacion Tecnológica (discontinued)</i> , 2021, 32, 79-88.	0.1	3
42	LIPIDS AS COMPETITIVE INHIBITORS OF SUBTILISIN CARLSBERG IN THE ENZYMATIC HYDROLYSIS OF PROTEINS IN RED TILAPIA (<i>Oreochromis sp.</i>) VISCERA: INSIGHTS FROM KINETIC MODELS AND A MOLECULAR DOCKING STUDY. <i>Brazilian Journal of Chemical Engineering</i> , 2019, 36, 647-655.	0.7	3
43	Quality of red tilapia viscera oil (<i>Oreochromis sp.</i>) as a function of extraction methods. <i>Heliyon</i> , 2022, 8, e09546.	1.4	3
44	Características Físicas, Microbiológicas y Sensoriales de Queso Blanco Fresco y Salchicha Premium Bajas en Contenido de Sodio. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 11-22.	0.1	2
45	Kinetic analysis and modeling of L-valine production in fermentation batch from <i>E. coli</i> using glucose, lactose and whey as carbon sources. <i>Biotechnology Reports (Amsterdam, Netherlands)</i> , 2021, 31, e00642.	2.1	2
46	Estudio de la Cinética de Deshidratación de Uchuva (<i>Physalis peruviana L</i>) en un Secador de Lecho Fluidizado. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2019, 30, 115-124.	0.1	2
47	Aplicación de la metodología de huella ecológica como indicador de sostenibilidad en el uso de ensilaje de pescado en dietas para alimentación de aves. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2021, 32, 199-208.	0.1	2
48	The Hydrolysates from Fish By-Product, An Opportunity Increasing. <i>Biochemistry</i> , 0, .	0.8	2
49	Propiedades físicas de alimento para tilapia roja (<i>Oreochromis spp.</i>) elaborado con ensilado químico y secado en microondas. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2020, 31, 105-116.	0.1	1
50	Combinación de alta cizalla y ultrasonido para la obtención de nanopartículas de carbonato de calcio a partir de cáscara de huevo. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2022, 33, 91-106.	0.1	1
51	Actividad biológica de hidrolizados de hoja de yuca variedad venezolana obtenidos con diferentes enzimas microbianas. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2022, 33, 77-88.	0.1	1
52	Cinética de la Deshidratación Osmótica del Aguacate (<i>Persea americana</i>), y Optimización del Color por Medio de Superficies de Respuesta. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 17-32.	0.1	0
53	Modelamiento de la respiración del mango (<i>Mangifera indica L.</i>) usando el método de sistema cerrado a diferentes temperaturas. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2018, 40, .	0.2	0
54	Evaluation of the environmental impact of dry chemical silage obtained from the viscera of red tilapia (<i>Oreochromis spp.</i>) using ecological footprint methodology. <i>Heliyon</i> , 2021, 7, e07337.	1.4	0

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
55	Análisis técnico-económico del sistema integrado por la producción de peces y la alimentación de aves con dietas elaboradas a partir de ensilado piscícolas. Informacion Tecnologica (discontinued), 2021, 32, 167-180.	0.1	0
56	Efecto de la relación enzima-sustrato en la hidrólisis enzimática de lactosuero bovino por Alcalasa® 2.4L. Informacion Tecnologica (discontinued), 2020, 31, 3-12.	0.1	0