

# 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	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
2	Functional properties of rainbow trout ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) viscera protein hydrolysates. <i>Biocatalysis and Agricultural Biotechnology</i> , 2022, 39, 102268.	1.5	7
3	CombinaciÃ³n de alta cizalla y ultrasonido para la obtenciÃ³n de nanopartÃculas de carbonato de calcio a partir de cÃscara de huevo. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2022, 33, 91-106.	0.1	1
4	Actividad biolÃ³gica 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
5	Quality of red tilapia viscera oil ( <i>Oreochromis</i> sp.) as a function of extraction methods. <i>Heliyon</i> , 2022, 8, e09546.	1.4	3
6	The preferential use of a soy-rapeseed lecithin blend for the liposomal encapsulation of a tilapia viscera hydrolysate. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2021, 139, 110530.	2.5	12
7	Sorption isotherms and thermodynamic properties of the dry silage of red tilapia viscera ( <i>Oreochromis</i> spp.) obtained in a direct solar dryer. <i>Heliyon</i> , 2021, 7, e06798.	1.4	7
8	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
9	Evaluation of the environmental impact of dry chemical silage obtained from the viscera of red tilapia ( <i>Oreochromis</i> spp.) using ecological footprint methodology. <i>Heliyon</i> , 2021, 7, e07337.	1.4	0
10	Efecto de la inclusiÃ³n de ensilado quÃmico de vÃsceras de tilapia roja ( <i>Oreochromis</i> spp.) en dietas para pollos de engorde sobre los parÃmetros productivos y sanguÃneos. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2021, 32, 79-88.	0.1	3
11	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
12	Study of biological activities and physicochemical properties of YamÃ© ( <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
13	Characterization and storage stability of spray dried soy-rapeseed lecithin/trehalose liposomes loaded with a tilapia viscera hydrolysate. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 2021, 71, 102708.	2.7	26
14	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
15	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
16	AnÃlisis tÃcnico-econÃmico del sistema integrado por la producciÃ³n de peces y la alimentaciÃ³n de aves con dietas elaboradas a partir de ensilado piscÃcolas. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2021, 32, 167-180.	0.1	0
17	AplicaciÃ³n de la metodologÃa de huella ecolÃ³gica como indicador de sostenibilidad en el uso de ensilaje de pescado en dietas para alimentaciÃ³n de aves. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2021, 32, 199-208.	0.1	2
18	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

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	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
20	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
21	Kinetic modeling of the alkaline deproteinization of Nile-tilapia skin for the production of collagen. <i>Heliyon</i> , 2020, 6, e03854.	1.4	8
22	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
23	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</i> sp). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2020, 31, 53-66.	0.1	4
24	Efecto de la relación enzima-sustrato en la hidrólisis enzimática de lactosuero bovino por Alcalasa® 2.4L. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2020, 31, 3-12.	0.1	0
25	Propiedades físicas de alimento para tilapia roja ( <i>Oreochromis</i> spp.) elaborado con ensilado químico y secado en microondas. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2020, 31, 105-116.	0.1	1
26	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
27	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
28	Estudio de la Cinética de Deshidratación de Uchuva ( <i>Physalis peruviana</i> L) en un Secador de Lecho Fluidizado. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2019, 30, 115-124.	0.1	2
29	Efecto de la Temperatura, el pH y el Contenido en Sólidos sobre los Compuestos Fenólicos y la Actividad Antioxidante del Extracto de Bixa orellana L.. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2019, 30, 57-66.	0.1	5
30	Hidrólisis Enzimática de la Proteína de Vísceras de Trucha Arco Áris ( <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
31	LIPIDS AS COMPETITIVE INHIBITORS OF SUBTILISIN CARLSBERG IN THE ENZYMATIC HYDROLYSIS OF PROTEINS IN RED TILAPIA ( <i>Oreochromis</i> sp.) VISCERA: INSIGHTS FROM KINETIC MODELS AND A MOLECULAR DOCKING STUDY. <i>Brazilian Journal of Chemical Engineering</i> , 2019, 36, 647-655.	0.7	3
32	BYPRODUCTS OF AQUACULTURE PROCESSES: DEVELOPMENT AND PROSPECTIVE USES. REVIEW. <i>Vitae</i> , 2018, 25, 128-140.	0.2	11
33	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
34	Propiedades Termodinámicas e Isotermas de Sorción de Sales con Interés Alimentario. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2018, 29, 105-120.	0.1	4
35	KINETIC MODELING OF THE ENZYMATIC HYDROLYSIS OF PROTEINS OF VISCERAS FROM RED TILAPIA ( <i>Oreochromis</i> sp.): EFFECT OF SUBSTRATE AND ENZYME CONCENTRATION. <i>Vitae</i> , 2018, 25, 17-25.	0.2	6
36	Modelamiento de la respiración del mango ( <i>Mangifera indica</i> l.) usando el método de sistema cerrado a diferentes temperaturas. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2018, 40, .	0.2	0

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Optimizaci3n del Contenido de ácidos en Ensilados de V�sceras de Tilapia Roja ( <i>Oreochromis spp.</i> ) con An�lisis del Ciclo de Vida de los Alimentos Derivados. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2018, 29, 83-94.	0.1	5
38	Efecto del Nivel de Grasa y Velocidad de Agitaci3n en la Hidrolisis Enzimática de V�sceras de Tilapia Roja ( <i>Oreochromis sp.</i> ). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 47-56.	0.1	12
39	Cinética de la Transferencia de Masa en la Deshidrati3n Osmótica de Mango ( <i>Mangifera indica L.</i> ) var. Tommy Atkins en Funci3n de la Temperatura. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 47-58.	0.1	7
40	Optimizaci3n de la Extracci3n 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
41	Optimizaci3n de Hidrólisis Enzimática de la Fracci3n Globular de Sangre Bovina por Metodolog�a de Superficie Respuesta y Evaluaci3n de sus Propiedades Antioxidantes. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 75-86.	0.1	5
42	Características Físicas, Microbiol3gicas 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
43	Efecto de Temperatura-Tiempo Sobre los Lípidos Extraídos de V�sceras de Tilapia Roja ( <i>Oreochromis sp.</i> ) Utilizando un Proceso de Calentamiento-Congelaci3n. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2017, 28, 131-142.	0.1	7
44	Evaluaci3n de Tres Métodos de Pretratamiento Qu�mico sobre la Deslignificaci3n de Tallos de Yuca. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 11-22.	0.1	3
45	Respiration kinetic of mango ( <i>Mangifera indica L.</i> ) as function of storage temperature. <i>Revista Facultad Nacional De Agronomia Medellin</i> , 2016, 69, 7985-7995.	0.2	7
46	Cinética de la Deshidrati3n Osmótica del Aguacate ( <i>Persea americana</i> ), y Optimizaci3n del Color por Medio de Superficies de Respuesta. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 17-32.	0.1	0
47	Optimization of pulsed vacuum osmotic dehydration of the cape gooseberry ( <i>Physalis peruviana L.</i> ) using the response surface methodology. <i>Agronomia Colombiana</i> , 2016, 34, 228-238.	0.1	5
48	Efecto de Temperatura, pH, Concentraci3n de Sustrato y Tipo de Enzima en la Hidr�lisis Enzim�tica de V�sceras de Tilapia Roja ( <i>Oreochromis spp.</i> ). <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 63-76.	0.1	8
49	Optimizaci3n de la Hidr�lisis Enzim�tica de Proteínas de Plasma Bovino. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2016, 27, 39-52.	0.1	6
50	Sorption isotherms for oat flakes ( <i>Avena sativa L.</i> ). <i>Agronomia Colombiana</i> , 2014, 32, 52-58.	0.1	6
51	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
52	An�lisis de la Medici3n de la Biomasa en Fermentaci3n en Estado S�lido empleando el Modelo Log�stico y Redes Neuronales. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2014, 25, 141-152.	0.1	5
53	Actividad Antioxidante de Hidrolizados Enzim�ticos de Plasma Bovino Obtenidos por Efecto de Alcalasa� 2.4 L. <i>Informacion Tecnologica (discontinued)</i> , 2013, 24, 33-42.	0.1	17
54	Predicting the flux decline in milk cross-flow ceramic ultrafiltration by artificial neural networks. <i>Desalination</i> , 2010, 250, 1118-1120.	4.0	33

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
55	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
56	The Hydrolysates from Fish By-Product, An Opportunity Increasing. <i>Biochemistry</i> , 0, , .	0.8	2