



Ministerio de Ciencia e Innovación
Dirección General de Investigación y Gestión del
Plan Nacional de I+D+I

Curriculum vitae

Nombre: Francisco A. Tomás-Barberán

Fecha: 28-01-2016

Apellidos: TOMAS BARBERAN
DNI: 22466592P

Fecha de nacimiento : 27/05/1958

Nombre: FRANCISCO ABRAHAM
Sexo: V

Situación profesional actual

Organismo: CSIC

Facultad, Escuela o Instituto: CEBAS (www.cebas.csic.es)

Depto./Secc./Unidad estr.: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dirección postal: Campus Universitario de Espinardo, Apdo. 164, Murcia, 30100

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): +34-968396334 (directo); +34-968396200 (centralita); +34-636256526

Fax: +34-968396213

Correo electrónico: fatomas@cebas.csic.es

Especialización (Códigos UNESCO): 3309 (tecnología de alimentos) 3206 (ciencias de la nutrición)

Categoría profesional: Profesor de Investigación

Fecha de inicio: 01/08/2000

Situación administrativa

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación A tiempo completo

A tiempo parcial

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Polifenoles; alimentos vegetales, biodisponibilidad; metabolismo; alimentos funcionales; actividad biológica; nutrición molecular; nutraceuticos; tratamientos tecnológicos; tratamientos biotecnológicos.

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Farmacia (exp. 3.36)	Universidad de Valencia	Junio 1980

Doctorado	Centro	Fecha
Doctor en Farmacia	Universidad de Valencia	Febrero 1984

Sexenios : 5/5

Quinquenios: 6/6

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becario I.N.A.P.E. Investigación en Equipo	Departamento de Microbiología, Facultad de Farmacia, Universidad de Valencia	Septiembre 1979- Agosto 1980
Becario de Formación de Personal Investigador del M.E.C.	Facultad de Farmacia, Universidad de Valencia	Septiembre 1980- Diciembre de 1984
Becario Postdoctoral C.S.I.C. en España	CEBAS-CSIC Murcia	Enero 1985-Diciembre 1985
Becario Postdoctoral C.S.I.C. en el extranjero	Universidad de Reading (U.K.)	Enero-Diciembre 1986
Becario Postdoctoral C.S.I.C. en el extranjero	Universidad de Lausanne (Suiza)	Enero 1987-Julio-1987
Becario Postdoctoral C.S.I.C. en el extranjero.	Universidad Claude Bernard, Lyon (Francia)	Julio 1987-Octubre 1987
Becario Postdoctoral de Reincorporación a España	CEBAS-CSIC Murcia	Octubre 1987-Enero 1988
Colaborador Científico CSIC	CEBAS-CSIC Murcia	Febrero 1988-Octubre 1993
Investigador Científico CSIC	CEBAS-CSIC Murcia	Octubre 1993-Agosto 2000
Profesor de Investigación CSIC	CEBAS-CSIC Murcia	Agosto 2000- hasta la fecha

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Francés	R	C	R

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas/ Research Projects.
(nacionales y/o internacionales)

Nacionales/National:

- 1) CAICYT, CEBAS (CSIC). Investigador Principal del Programa Prof. A. González, IP. F. Tomás Lorente. "Aislamiento, estudio estructural y síntesis de sustancias orgánicas naturales potencialmente bioactivas" Enero de 1982- Diciembre de 1984.
- 2) CAICYT (PA 85-0126), CEBAS (CSIC). IP. F. Tomás Lorente. "Obtención de Flavonoides para la revalorización de productos y subproductos agroalimentarios" Enero 1986 - Diciembre 1989.
- 3) CICYT (ALI89-0543), CEBAS (CSIC). IP. F. Tomás Lorente. "Investigación de metabolitos secundarios polifenólicos para la tipificación de zumos y mermeladas" 10 Nov. 1989 -10 Nov. 1992
- 4) CICYT (ALI91-0486), CEBAS (CSIC). IP. F. Tomás-Barberán. "Estudio sobre la determinación del origen geográfico y botánico de las mieles mediante el análisis de sustancias polifenólicas" 30 Jul. 1991- 30 Jul. 1994.
- 5) CICYT (ALI92-0151), CEBAS (CSIC). IP. F. Tomás-Lorente. "Estudio de técnicas de análisis de polifenoles en mieles mediante GLC y HPLC. Su aplicación a la detección de miel en alimentos" Julio 1992- Julio 1995.
- 6) CICYT (ALI IN93-0197), CEBAS (CSIC) IP. F.A. Tomás-Barberán. "Detector de diodos para electroforesis capilar". Septiembre 1993.
- 7) INIA (SC94-054), CEBAS (CSIC) y Laboratorio de Mieles, SIA JJ.CC. Castilla-La Mancha. IP. A. Ortiz Valbuena. "Estudio del contenido en sustancias fenólicas en mieles de Castilla-La Mancha".Enero 1994- Diciembre 1996.
- 8) CICYT (ALI94-0721), CEBAS (CSIC), IP. F.A. Tomás-Barberán. "Estudio de la evolución de la pigmentación de la granada durante su maduración, conservación en fresco y procesado". Mayo 1994 - Mayo 1997.
- 9) CICYT (ALI95-0001), CEBAS (CSIC). IP. F. Ferreres. "Desarrollo tecnológico de lechuga pigmentada, espinaca y granada mínimamente procesada". 1995-1998).
- 10) CICYT (ALI97-0681), CEBAS (CSIC), IP. F.A. Tomás-Barberán. "Tratamiento postrecolección de frutas y hortalizas con luz ultravioleta. Efecto sobre su metabolismo fenólico y su relación con la calidad para su consumo en fresco y procesado". Agosto 1997- Agosto 2000. Cuantía: 7.567.000 pts.
- 11) CICYT (ALI98-0843), CEBAS (CSIC), IP. F. Ferreres "Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre constituyentes antioxidantes de interés nutricional en la postrecolección de frutas y hortalizas", Julio 1998- Julio 2001. Cuantía: 10.672.000 pts.
- 12) INIA (API98-001) (Programa Nacional de Medidas de Ayuda a la Apicultura), CEBAS (CSIC), IP. F.A. Tomás-Barberán "Aplicación del análisis de metabolitos secundarios a la determinación del origen floral de las mieles", Noviembre 1998, Noviembre 2001. Cuantía: 12.000.000 pts.
- 13) CICYT-PETRI (95-0297-OP), CEBAS (CSIC), IP. M.I. Gil, "Desarrollo de nuevas tecnologías para la mejora de la calidad comercial de alcachofa en fresco", Noviembre 1998, Mayo 2000. Cuantía: 8.270.000 pts.
- 14) FEDER-CICYT (1-FD97-0760-CO3-01), CEBAS (CSIC), IP. F. Artés, "Estudio de la maduración y de nuevas técnicas de conservación de uva de mesa para prolongar el periodo de conservación en fresco", Julio 1999, Junio 2002. Cuantía 32.925.000 pts.
- 15) FEDER-CICYT (1FD97-1809), CEBAS (CSIC), IP. F. A. Tomás-Barberán, "Revalorización de desechos y residuos de la manipulación y comercialización de hortalizas: Extracción de sustancias fitoquímicas y fibra dietética", Noviembre 1999, Diciembre 2001, 20.569.000 pts.
- 16) FEDER-CICYT (1 FD97-1337-C02-01), CEBAS (CSIC), IP. C. García-Viguera, "Desarrollo de nuevos elaborados a partir de la granada (*Punica granatum* L.)", Noviembre 1999, Diciembre 2001, 13.625.000 pts.
- 17) CICYT (AGL-2000-2014) CEBAS (CSIC) IP. F. A. Tomás-Barberán, Incremento de las propiedades funcionales de zumos mediante tratamientos físicos o enzimáticos y la adición de ingredientes ricos en polifenoles antioxidantes y biodisponibles', Enero 2001-Diciembre 2003, 16.968.000 pts.
- 18) INIA (AE00-030) CEBAS-INIA (CSIC) IP. F. A. Tomás-Barberán, Jornada sobre posibilidades y limitaciones del análisis para caracterización de mieles', Febrero 2001, 1.100.000 pts.

- 19) CICYT (**AGL2001-1269**) CEBAS (CSIC). IP. M.I. Gil, 'Tratamiento con ozono de hortalizas mínimamente procesadas. Cambios organolépticos, microbiológicos y nutricionales, 28-12-2001 hasta 27-12-2004. **117.966,65 €**.
- 20) CICYT (**AGL2000-0452-P4-03**) CEBAS (CSIC). IP. M.I. Gil, "Nuevas tecnologías en el procesado y conservación de alcachofa cortada en fresco", 07-11-2001 hasta 07-11-2004. **133.655,10 €**.
- 21) CICYT (**AGL2003-02195**) CEBAS-CSIC/ Hospital Virgen de la Arrixaca. IP. J.C. Espín. 'Mejora del perfil polifenólico en alimentos funcionales mediante el procesado: Evaluación de su biodisponibilidad y efecto sobre el estatus oxidativo y biomarcadores de riesgo cardiovascular en humanos (ELAGIVIT)". 1-8-2003/1-8-2006. **118.638,5€**.
- 22) CICYT (**AGL2004-03989**; Objetivo movilizador sobre alimentos funcionales). CEBAS-CSIC/Hospital Virgen de la Arrixaca/ Universidad Complutense. IP. F. A. Tomás-Barberán. 'Acido elágico y elagitaninos como ingredientes de alimentos funcionales: Estudio de su actividad biológica y metabolismo en humanos, efecto en la expresión génica y distribución en tejidos animales'. 13-12-2004/13-12-2007. **195.100,00 €**.
- 23) CICYT-PETRI (**95-0808-OP**). Obtención de zumo de uva funcional enriquecido en el compuesto natural anticancerígeno resveratrol y revalorización de los subproductos generados en su producción. (Proyecto que incluye contrato privado con Agrovidsa S.L.). (**104.864,83 €**). CICYT: 73.859 €. Agrovidsa: 15.000 €(metálico) + 16.005.83 € (infraestructura). Julio-2004 a Junio-2006. IP. J.C. Espín.
- 24) CICYT, Acción Complementaria AGL2005-24849-E/ALI 'Ayuda Complementaria al Proyecto Europeo "Estudio del Impacto de Frutos Ricos en Polifenoles en la Salud Humana". **21700€**, 1-5 2006- 31-12-2008. IP. F. A. Tomás-Barberán.
- 25) CICYT (**BFU2007-60576/BFI**). Resveratrol de la dieta como cardioprotector. Biodisponibilidad, metabolismo, modulación de la expresión génica y función cardiovascular en cerdos y humanos. (313.995€). 1-10-2007/ 30-9-2010. IP. J.C. Espín.
- 26) CICYT (**AGL2007-65056/ALI**), "Identificación de factores pre y postcosecha implicados en el pardeamiento enzimático de lechuga y escarola en IV gama". Octubre 2007- octubre 2010. Financiación: 278.300 €. IP. M.I. Gil.
- 27) Consolider Ingenio 2010 (**CSD2007-00063**). Nuevos Ingredientes de Alimentos Funcionales para Mejorar la Salud (**FUN-C-FOOD**). (5.797.000€). 1-10-2007/30-09-2012 (**prórroga 31/12/2013**). IP. F.A. Tomás-Barberán.
- 28) CICYT (**AGL2010-20070**). "Estrategias de intervención en precosecha y postcosecha para mejorar la calidad y prolongar la vida útil de hojas jóvenes en IV Gama". 01 enero 2011- 31 diciembre 2013. Financiación: 254.100 €. IP. M.I. Gil.
- 29) CICYT (**AGL2011-22447**). PAPEL DE LOS ELAGITANINOS DE LA GRANADA Y SUS METABOLITOS, LAS UROLITINAS, EN EL CÁNCER DE COLON. ESTUDIOS METABÓLICOS Y MOLECULARES EN ANIMALES MODELO Y PACIENTES. (Costes directos: 320.000€). 1- Enero-2012 a 31-Diciembre-2014. Participantes: CEBAS-CSIC de Murcia y Hosp. Clínico Univ. Reina Sofía de Murcia. IP: Juan Carlos Espín.
- 30) PLAN ESTATAL I+D+I (Programa Retos de la Sociedad). **AGL2013-48529-R**: Biomarcadores de calidad y seguridad de hortalizas de hoja. Investigador principal: M.I. Gil. Co-Investigador principal: A. Allende. 01 de enero de 2014 – 31 de diciembre 2016. 278.300,00 €. Número de investigadores participantes: 4
- 31) Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación. 'Redes de Excelencia' Alimentos Funcionales para una Nutrición Personalizada (**AGL2014-58205-REDC**). 1/12/2014-30/11/2016, PI, F.A. Tomás-Barberán. 51.000€.
- 32) Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. Proyecto Explora 'Ciencia' (**AGL2015-73107-EXP**). "*Gordonibacter*: ¿Un endo-simbionte para la adaptación nutricional y toxicológica de animales vertebrados e invertebrados a los polifenoles? 1/172016-31-12-2017. PI, F.A. Tomás-Barberán. 45.000€.

Internacionales/International:

- 1) AIR (CT93-1335 CE), CEBAS (CSIC) y Universidad de Murcia, IP. J. Laencina. "Process and Products Innovation for the Citrus Fruits Industry". **1994-1996**.
- 2) CSIC/JNICT (Portugal). Acciones Integradas Hispano-Portuguesas. CEBAS- Dep. Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad de Oporto, Portugal). IP. F. Ferreres. 'Valoración de compuestos fenólicos de vinos elementales y de las cepas productoras de vinos', **1996** y renovaciones hasta **1999**.
- 3) EU (12795-97-04 F1EI ISP E), Joint Research Institute of the European Commission in Ispra. CEBAS (CSIC), IP. F. A. Tomás-Barberán. Coordinador Dr. Elke Anklam. "Honey Analysis Project", Julio **1997**-Octubre **1997**.
- 4) EU, FAIR (CT97-3052), CEBAS (CSIC), Inv. Coordinador Dr. David G. Lindsay, "Nutritional Enhancement of Plant-Derived Foods in Europe" (NEODIET), **1998-2000**.
- 5) CSIC-Bulgarian Academy of Sciences (98BG0009), CEBAS (CSIC), IP. F.A. Tomás-Barberán, Acciones integradas Hispano-Búlgaras "Flavonoides en plantas medicinales y condimentos", **1998-1999**. Cuantía. Gastos de viaje y alojamiento.
- 6) EU. Programa 'Quality of life and management of living resources' V PM. QLRT-2001-02364. CEBAS (CSIC). IP. F.A. Tomás-Barberán 'Novel enzyme-aided technologies for maximized yield and functionality of bioactive components in consumer products and ingredients from by-products (MAXFUN)'. 10-**2002** hasta 10-**2005**. **221.563,00 €**.
- 7) EU. Programa 'Quality of life and management of living resources' V PM. QLRT-CT2001-00173. Universidad de Murcia, CEBAS (CSIC). IP. D. Rivera 'Local Mediterranean Food Plants: Potential New Nutraceuticals and Current Role in the Mediterranean Diet (LOCAL FOOD-NUTRACEUTICALS)'. 1-**2002** hasta 1-**2005**. (Subcontrato CSIC **5.000,00 €**).
- 8) EU, Progr. Marie-Curie Ct N° HPMF-CT-1999-00023 (CEBAS-CSIC). IP. F. A. Tomás-Barberán. "Study of the activation process of latent (lettuce) polyphenol oxidase". Research fellow: Dr. J.C. Espín de Gea, Enero **2000**-Enero **2001**, **8.312.977 pts**.
- 9) EU, (FP6-513960; Contract N° FOOD-CT-2004-513960-FLAVO). CEBAS-CSIC, 'Flavonoids in fruits and vegetables: their impact on food quality, nutrition and human health (FLAVO)', IP: Francisco A. Tomás-Barberán. 1-1-**2005**- 15-12-**2007** (extendido hasta 30 de Junio de **2008**). **214.616 €**.
- 10) EU, (FOOD 2006—022568-BEESHOP). CEBAS-CSIC, 'Bees in Europe and Sustainable Honey Production (BEE SHOP)', IP. F. A. Tomás-Barberán. 230.800 € (EU contribución 50%, **115.400 €**) Marzo **2006**-Febrero **2009**.
- 11) EU. CHROMLAB-ANTIOXIDANT. FP7-REGPOT-2007-3, Project Title: Reinforcement of the WBC research capacities for food quality characterization. 30 meses. Financiación CSIC: **63.590€**. I.P. F.A. Tomás-Barberán. 2008.
- 12) EU. VII PM. FP7-KBBE-2009-3 BEE-DOC. Grant Agreement Number 244956. Bees in Europe and the decline of honeybee colonies. (EU Contribution: **161.000€**). Coordinador Robin Moritz, IP. F.A. Tomás-Barberán. (Marzo-2010-marzo 2013).
- 13) EU. VII PM. FP7-KBBE-2012-2.2-01. Grant Agreement Number: Beneficial effects of dietary peptides and polyphenols on cardiovascular health in humans (BACCHUS). (EU Contribution CEBAS, **405.000€**). Coordinador: Paul Kroon IFR Norwich. IP CEBAS-CSIC: F.A. Tomás-Barberán. (Octubre 2012-septiembre 2016).
- 14) COST ACTION FA 1403. Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved (POSITIVE). Chair (Christine Morand, INRA), Vice Chair (Francisco A. Tomás-Barberán). 600.000€ (meetings and travel expenses). 26 countries. 1-2-**2015**/31-1-**2018**.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

IMPACTO de las Publicaciones.

Índice H (10-04-2016) = 69 (Web of Science Core)

Número total de citas = 13.960

Índice H (18-9-2015) = 68 (Web of Science all databases)

Número total de citas = 13.978

Researcher ID (ISI Web of Science)- D-6686-2011.

Índice H (10-04-2016) = 72 (Scopus: Author ID: 7006427969)

Número total de citas (10-04-2016) = 15.782

ORCID: 0000-0002-0790-1739

<http://orcid.org/0000-0002-0790-1739>

Google Scholar:

Índice H (81); Índice i10 234; Citas: 21384 (10-septiembre 2015).

ARTICULOS (A) (SCI)

Marcados en gris los artículos que han tenido mayor repercusión en Transferencia de Tecnología

- 1) Ferreres, F.; Tomás, F.; Guirado, A.; **Tomás, F.A.** "Agliconas de flavonoides en *Centaurea aspera* (Compositae)". *Afinidad* **1980**, *37*, 337-338.
- 2) Tomás, F.; Tomás, M.D.; **Tomás, F.A.** "Determinación estructural de los oligosacáridos de flavonoides por espectrometría de masas de sus derivados PM y PDM". *Rev.Agroquim.Tecnol.Aliment.* **1982**, *22*, 465-479.
- 3) Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "6-C-Glucosylnaringenin from flowers of *Acacia retinoide*". *Phytochemistry* **1982**, *21*, 1461-1462.
- 4) Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "8-C-Glucosilnaringenina en flores de *Acacia retinoide*". *An.Quim.* **1983**, *79*, 456-457.
- 5) **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F.; Ferreres, F. "Thin-layer chromatographic behaviour and chemical structure of 6- and 8-methoxy-5-hydroxyflavones". *J.Chromatogr. A.* **1984**, *315*, 101-109.
- 6) **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F.; Ferreres, F. "Two flavone glycosides from *Sideritis leucantha*". *Phytochemistry* **1984**, *23*, 2112-2113.
- 7) **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F.; Ferreres, F. "Isoscutellarein 7-O-[allosyl(1-2)glucoside] from *Sideritis leucantha*". *J.Nat.Prod.* **1985**, *48*, 28-32.
- 8) **Barberán, F.A.T.**; Ferreres, F.; Tomás, F. "TLC, UV and acidic treatment in the differentiation of 5,6- and 5,8-dihydroxyflavones, 3-methoxyflavones and flavonols". *Tetrahedron* **1985**, *41*, 5733-5740.
- 9) **Barberán, F.A.T.**; Hernández, L.; Ferreres, F.; Tomás, F. "Highly methylated 6-hydroxyflavones and other flavonoids from *Thymus piperella*". *Planta Med.* **1985**, 452-454.
- 10) **Barberán, F.A.T.**; Núñez, J.M.; Tomás, F. "An HPLC study of flavones from some Spanish *Sideritis* species". *Phytochemistry* **1985**, *24*, 1285-1288.
- 11) **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F.; Hernández, L.; Ferreres, F. "Reversed-phase high-performance liquid chromatography of 5-hydroxyflavones bearing tri- or tetrasubstituted A rings". *J.Chromatogr. A.* **1985**, *347*, 443-446.

- 12) **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F.; Núñez, J.M. "Seasonal variation of free flavone aglycones from *Sideritis leucantha* (Lamiaceae)". *Z.Naturforsch.* **1985**, *40c*, 914-916.
- 13) Ferreres, F.; **Barberán, F.A.T.**; Tomás, F. "5,6,4'-Trihydroxy-7,8-dimethoxyflavone from *Thymus membranaceus*". *Phytochemistry* **1985**, *24*, 1869-1871.
- 14) Tomás, F.; Voirin, B.; **Barberán, F.A.T.**; Lebreton, P. "Hypolaetin 8-glucoside from *Sideritis leucantha*". *Phytochemistry* **1985**, *24*, 1617-1618.
- 15) Tomás, F.; Hernández, L.; **Barberán, F.A.T.**; Ferreres, F. "Flavonoid glycosides from *Thymus membranaceus*". *Z.Naturforsch.* **1985**, *40c*, 583-584.
- 16) Tomás, F.; Ferreres, F.; **Barberán, F.A.T.**; Nieto, J.L. "Flavonoid diglycosides from *Myoporum tenuifolium*". *J.Nat.Prod.* **1985**, *48*, 506-507.
- 17) **Barberán, F.A.T.**; Gil, M.I.; Tomás, F.; Ferreres, F. "Flavonoid aglycones and glycosides from *Teucrium gnaphalodes*". *J.Nat.Prod.* **1986**, *48*, 859-860.
- 18) **Barberán, F.A.T.**; Ferreres, F.; Tomás, F.; Guirado, A. "Electron Impact Mass Spectrometric differentiation of 5,6-dihydroxy-7,8-dimethoxy- and 5,8-dihydroxy-6,7-dimethoxyflavones". *Phytochemistry* **1986**, *25*, 923-925.
- 19) **Barberán, F.A.T.**; Hernández, L.; Tomás, F. "A chemotaxonomic study of flavonoids in *Thymra capitata*". *Phytochemistry* **1986**, *25*, 561-562.
- 20) Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F. "Flavonoid compounds from *Ballota hirsuta*". *J.Nat.Prod.* **1986**, *49*, 554-555.
- 21) Harborne, J.B.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Williams, C.A.; Gil, M.I. "A chemotaxonomic study of flavonoids from European *Teucrium* species". *Phytochemistry* **1986**, *25*, 2811-2816.
- 22) Tomás, F.; Nieto, J.L.; **Barberán, F.A.T.**; Ferreres, F. "Flavonoids from *Phlomis lychnitys*". *Phytochemistry* **1986**, *25*, 1253-1254.
- 23) **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F. "Espectrometría de masas de agliconas de flavonas, 3-metoxiflavonas y flavonoles. I. Ión molecular y derivados por pérdida de radicales". *Rev.Agroquim.Tecnol.Aliment.* **1986**, *26*, 35-52.
- 24) **Tomás-Barberán, F.A.**; López-Gómez, C.; Villar, A.; Tomás-Lorente, F. "Inhibition of lens aldose reductase by Labiatae flavonoids". *Planta Med.* **1986**, 239-240.
- 25) Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Marín, F.; Guzmán, G. "Los flavonoides como marcadores químicos del origen vegetal del polen apícola". *Rev.Agroquim.Tecnol.Aliment.* **1986**, *26*, 451-454.
- 26) Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Espectrometría de masas de agliconas de flavonas, 3-metoxiflavonas y flavonoles. II. Iones producidos por fragmentación RDA". *Rev.Agroquim.Tecnol.Aliment.* **1986**, *26*, 203-212.
- 27) **Barberán, F.A.T.**; Máñez, S.; Villar, A. "Identification of antiinflammatory agents from *Sideritis* species growing in Spain". *J.Nat.Prod.* **1987**, *50*, 313-314.
- 28) Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Estudio quimiotaxonomico de *Sideritis spinulosa*, *S. linearifolia*, *S. spinulosa* X *S. linearifolia* y *S. linearifolia* X *S. spinulosa*". *An.Quim.* **1987**, *83c*, 356-357.
- 29) Hernández, L.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F. "A chemotaxonomic study of free flavone aglycones from some Iberian *Thymus* species". *Biochem.Syst.Ecol.* **1987**, *15*, 61-67.
- 30) **Tomás-Barberán, F.A.**; Harborne, J.B.; Self, R. "Dimalonated anthocyanins from the flowers of *Salvia splendens* and *S. coccinea*". *Phytochemistry* **1987**, *26*, 2759-2760.
- 31) **Tomás-Barberán, F.A.**; Harborne, J.B.; Self, R. "Twelve 6-oxygenated flavone sulphates from *Lippia nodiflora* and *L. canescens*". *Phytochemistry* **1987**, *26*, 2281-2284.
- 32) Williams, C.A.; Harborne, J.B.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Biflavonoids in the primitive Monocots *Isophysis tasmanica* and *Xerophyta plicata*". *Phytochemistry* **1987**, *26*, 2553-2555.
- 33) **Tomás-Barberán, F.A.**; Rejdali, M.; Harborne, J.B.; Heywood, V.H. "External and vacuolar flavonoids from Ibero-North African *Sideritis* species. A chemosystematic approach". *Phytochemistry* **1988**, *27*, 165-170.
- 34) **Tomás-Barberán, F.A.**; Msonthi, J.D.; Hostettmann, K. "Antifungal epicuticular fully methylated flavonoids from *Helichrysum nitens*". *Phytochemistry* **1988**, *27*, 753-755.

- 35) **Tomás-Barberán, F.A.**; Grayer-Barkmeijer, R.J.; Gil, M.I.; Harborne, J.B. "Distribution of 6-hydroxy-, 6-methoxy- and 8-hydroxyflavone glycosides in the Labiatae, the Scrophulariaceae and related families". *Phytochemistry* **1988**, *27*, 2631-2645.
- 36) **Tomás-Barberán, F.A.**; Husain, S.Z.; Gil, M.I. "The distribution of methylated flavones in the Lamiaceae". *Biochem.Syst.Ecol.* **1988**, *16*,43-46.
- 37) Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Rivera, D.; Obón, C. "Some flavonoids and the diterpene borjatriol from some Spanish *Sideritis* species". *Biochem.Syst.Ecol.* **1988**, *16*, 33-42.
- 38) **Tomás-Barberán, F.A.** y Hostettmann, K. "A cytotoxic triterpenoid and flavonoids from *Crossopteryx febrifuga*". *Planta Medica*, **1988**, (3), 266-267.
- 39) Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F.; Nieto, J.L.; Rumbero, A.; Olías, J.M. "8-Methoxykaempferol 3-sophoroside, a yellow pigment from almond pollen". *Phytochemistry* **1989**, *28*, 1901-1903.
- 40) Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Rivera, D.; Obón, C. "Biochemical identification of *Sideritis serrata* X *S. bourgaeana* hybrids by HPLC analyses of flavonoids". *Z.Naturforsch.* **1989**, *44c*, 568-572.
- 41) **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; García-Viguera, C. "Flavonoids as biochemical markers of the plant origin of bee-pollen". *J.Sci.Food Agric.* **1989**, *47*,337-340.
- 42) Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Rivera, D.; Obón, C. "Verification of *Sideritis incana* X *S. angustifolia* hybrids by flavonoid analysis". *Phytochemistry* **1989**, *28*, 2141-2143.
- 43) Tomás-Lorente, F.; García-Grau, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Nieto, J.L. "Acetylated flavonol glycosides from *Vicia faba* leaves". *Phytochemistry* **1989**, *28*, 1993-1995.
- 44) Tomás-Lorente, F.; Iniesta-Sanmartín, E.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Trowitzsch-Kienast, W.; Wray, V. "Antifungal phloroglucinol derivatives and lipophilic flavonoids from *Helichrysum decumbens*". *Phytochemistry* **1989**, *28*,1613-1615.
- 45) Tomás-Lorente, F.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Navarro, G. "Análisis por HPLC de polifenoles en algunos vinos tintos españoles". *Rev. Agroquim. Tecnol. Aliment.* **1989**, *29*,399-406.
- 46) Rivera-Núñez, D.; Obón de Castro, C.; Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Infraspecific systematics of the genus *Sideritis* L. section *Sideritis* (Lamiaceae)". *Bot.J.Linnean Soc.* **1990**, *103*,325-349.
- 47) **Tomás-Barberán, F.A.**; Iniesta-Sanmartín, E.; Tomás-Lorente, F.; Rumbero, A. "Antimicrobial phenolic compounds from three Spanish *Helichrysum* species". *Phytochemistry* **1990**, *29*, 1093-1095.
- 48) **Tomás-Barberán, F.A.**; Iniesta-Sanmartín, E.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "HPLC, TLC and UV behaviour of flavone aglycones with unsubstituted B-rings". *Phytochem.Anal.* **1990**, *1*, 44-47.
- 49) **Tomás-Barberán, F.A.**; Iniesta-Sanmartín, E.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F.; Trowitzsch-Kienast, W.; Wray, V. "Trans-coniferyl alcohol 4-O-sulphate and flavonoid sulphates from some *Tamarix* species". *Phytochemistry* **1990**, *29*, 3050-3051.
- 50) **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F.; Rivera-Núñez, D.; Obón-de Castro, C. "A chemotaxonomical study of some Portuguese *Sideritis* species". *Biochem.Syst.Ecol.* **1990**, *18*,245-249.
- 51) **Tomás-Barberán, F.A.**; Wollenweber, E. "Flavonoid aglycones from the leaf surfaces of some Labiatae species". *Pl.Syst.Evol.* **1990**, *173*,109-118.
- 52) Tomás-Lorente, F.; García-Grau, M.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoids from *Vicia faba* seed exudates". *Z.Naturforsch.* **1990**, *45C*, 1070-1072.
- 53) Tomás-Lorente, F.; García-Grau, M.M.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonol glycosides from waste broad bean aerial parts". *Biol.Wastes (ahora Biores. Technol.)* **1990**, *34*,167-170.
- 54) Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Tomás-Lorente, F. "An HPLC technique for flavonoid analysis in honey". *J.Sci.Food Agric.* **1991**, *56*, 49-56.
- 55) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "Correlations between flavonoid composition and infrageneric taxonomy of some European *Galeopsis* species". *Phytochemistry* **1991**, *30*, 3311-3314.
- 56) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Marin, P.D.; Tomás-Lorente, F. "Flavonoids from Some Yugoslavian *Micromeria* Species -Chemotaxonomical Aspects". *Biochemical Systematics and Ecology.* **1991**, *19*,697-698.

- 57) **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Grau, M.M.; Tomás-Lorente, F. "Flavonoid concentration changes in maturing broad bean pods". *J.Agric.Food Chem.* **1991**, *39*,255-258.
- 58) Ferreres, F.; Ortiz, A.; Silva, C.; García-Viguera, C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Tomás-Lorente, F. "Flavonoids of "La Alcarria" honey. A study of their botanical origin". *Z.Lebensm.Unters.-Forsch.* **1992**, *194/2*,139-143.
- 59) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Ivancheva, S.; Tomás-Lorente, F. "External and vacuolar flavonoids from *Nepeta transcaucasica*". *Biochem.Syst.Ecol.* **1992**, *20*,589-590.
- 60) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "Flavonoid *p*-coumaroylglucosides and 8-hydroxyflavone allosylglucosides in some Labiatae". *Phytochemistry* **1992**, *31*, 3097-3102.
- 61) Tomás-Lorente, F.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Phenolic Compounds Analysis in the Determination of Fruit Jam Genuineness". *J.Agric.Food Chem.* **1992**, *40*, 1800-1804.
- 62) **Tomás-Barberán, F.A.**; Blázquez, M.A.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "A comparative study of different Amberlite-XAD resins in flavonoid analysis". *Phytochem.Anal.* **1992**, *3*,178-181.
- 63) Tomás-Lorente, F.; García-Grau, M.M.; Nieto, J.L.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoids from *Cistus ladanifer* bee pollen". *Phytochemistry* **1992**, *31*, 2027-2029.
- 64) Ferreres, F.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Hesperetin, a marker of the floral origin of citrus honey". *J.Sci.Food Agric.* **1993**, *61*, 121-123.
- 65) **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F. "Flavonoids in honey of different geographical origin". *Z.Lebensm.Unters.Forsch.* **1993**, *196*,38-44.
- 66) **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F.; Blázquez, M.A.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F. "High-performance liquid chromatography of honey flavonoids". *J.Chromatogr. A.* **1993**, *634*,41-46.
- 67) **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C.; Nieto, J.L.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "Dihydrochalcones from apple juices and jams". *Food Chem.* **1993**, *46*,33-36.
- 68) Gil, M.I.; Ferreres, F.; Marrero, A.; Tomás-Lorente, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Distribution of flavonoid aglycones and glycosides in *Sideritis* species from the Canary islands and Madeira". *Phytochemistry* **1993**, *34*, 227-232.
- 69) Grayer-Barkmeijer, R.J.; **Tomás-Barberán, F.A.** "8-Hydroxyflavone O-glycosides and other flavonoids in chemotypes of *Gratiola officinalis*". *Phytochemistry* **1993**, *34*, 205-210.
- 70) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Ferreres, F.; Rivera, D.; Obón, C.; Tomás-Lorente, F. "Distribution of 8-hydroxyflavone glycosides and flavonoid aglycones in some Spanish *Sideritis* species". *Biochem.Syst.Ecol.* **1993**, *21*, 487-497.
- 71) **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C.; Vit-Olivier, P.; Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F. "Phytochemical evidence for the botanical origin of tropical propolis from Venezuela". *Phytochemistry* **1993**, *34*, 191-196.
- 72) **Tomás-Barberán, F.A.**; Krestovskaya, T.; Gil, M.I. "Flavonoid *p*-coumaroylglucosides in some *Leonurus*, *Chaiturus* and *Panzerina* species (Lamiaceae)". *Biochem.Syst.Ecol.* **1993**, *21*, 531-532.
- 73) García-Viguera, C., Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Study of Canadian propolis by GC-MS and HPLC". *Z. Naturforsch.*, **1993**, *48C*, 731-735.
- 74) García-Viguera, C., **Tomás-Barberán, F.A.**, Ferreres, F., Artés, F. y Tomás-Lorente, F. "Determination of citrus jams genuineness by flavonoid analysis". *Z. Lebensm. Unters. -Forsch.*, **1993**, *197*, 255-259.
- 75) **Tomás-Barberán, F.A.**, Ferreres, F., Tomás-Lorente, F. y Ortiz, A. "Flavonoids from *Apis mellifera* beeswax" *Z. Naturforsch.*, **1993**, *48c*, 68-72.
- 76) Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Soler, C.; García-Viguera, C.; Ortiz, A.; Tomás-Lorente, F. "A simple extractive technique for honey flavonoid HPLC analysis". *Apidologie*, **1994**, *25*, 21-30.
- 77) Delgado, C., **Tomás-Barberán, F.A.**, Talou, T. y Gaset, A. "Capillary Electrophoresis: an alternative technique to HPLC for the determination of honey flavonoids". *Chromatographia*, **1994**, *38*, 71-78.
- 78) Ferreres, F., Andrade, P. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoids from Portuguese heather honey". *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1994**, *199*, 32-37.
- 79) Ferreres, F., Giner, J.M. y **Tomás-Barberán, F.A.** "A Comparative study of hesperetin and methyl anthranilate as markers of the floral origin of citrus honey". *J. Sci. Food Agric.* **1994**, *65*, 371-372.
- 80) Ferreres, F., Blázquez, M.A., Gil, M.I. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Separation of honey flavonoids by Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography". *J. Chromatogr. A.*, **1994**, *669*, 268-274.

- 81) García-Viguera, C., Bridle, P., Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Influence of variety, maturity and processing on phenolic compounds of apricot juices and jams". *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1994**, *199*, 433-436.
- 82) **Tomás-Barberán, F.A.** "Capillary Electrophoresis: A new technique in the analysis of plant secondary metabolites". *Phytochem. Anal.*, **1995**, *6*, 177-192.
- 83) **Tomás-Barberán, F.A.**, Borrego, F., Ferreres, F. y Lindley, M.G. "Stability of the intense sweetener neohesperidin dihydrochalcone in blackcurrant jams". *Food Chem.*, **1995**, *52*, 263-265.
- 84) Gil, M.I., García-Viguera, C., Artés, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Changes in pomegranate juice pigmentation during ripening". *J. Sci. Food Agric.* **1995**, *68*, 77-81.
- 85) Gil, M.I., García-Viguera, C., Bridle, P. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Analysis of phenolic compounds in Spanish red wines by Capillary Zone Electrophoresis", *Z. Lebensm. Unters- Forsch.*, **1995**, *200*, 278-281.
- 86) Soler, C., Gil, M.I., García-Viguera, C. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoid patterns of French honeys with different floral origin" *Apidologie*, **1995**, *26*, 53-60.
- 87) Gil, M.I., Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography of methylated flavone aglycones" *J. Liquid. Chromatogr.* **1995**, *18*, 3007-3019.
- 88) Ferreres, F., Esteban, E., Carpena, R., Jiménez, M.A. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Acylated flavonol sophorotriosides from pea shoots" *Phytochemistry*, **1995**, *39*, 1443-1446.
- 89) Gil, M.I., Sherif, J., Ayed, N., Artés, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Influence of cultivar, maturity stage and geographical location on the juice pigmentation of Tunisian pomegranates", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.*, **1995**, *201*, 361-364.
- 90) Gil, M.I., Ferreres, F., Ortiz, A., Subra, E. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Plant phenolic metabolites and floral origin of rosemary honey", *J. Agric. Food Chem.*, **1995**, *43*, 2833-2838.
- 91) Montijano, H., **Tomás-Barberán, F.A.** y Borrego, F. "Stability of the intense sweetener neohesperidine DC during yogurt manufacture and storage", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1995**, *201*, 541-543.
- 92) Conde, E., Cadahía, E., García-Vallejo, C. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Low molecular weight polyphenols in wood and bark of *Eucalyptus globulus*", *Wood and Fiber Science* **1995**, *27* (4), 379-383.
- 93) Ferreres, F., Andrade, P., Gil, M.I. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Floral nectar phenolics as biochemical markers for the botanical origin of heather honey", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1996**, *202*, 40-44..
- 94) Bridle, P., García-Viguera, C. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Analysis of anthocyanins by capillary zone electrophoresis", *J. Liquid. Chromatogr.* **1996**, *19* (4), 537-545.
- 95) Gil, M.I., Artés, F. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Minimal processing and modified atmosphere packaging effects on the pigmentation of pomegranate seeds", *J. Food Sci.* **1996**, *61* (1), 161-164.
- 96) Ferreres, F., Gil, M.I. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Anthocyanins and flavonoids from shredded red onion and changes during storage in perforated films, *Food Research International*, **1996**, *29*, 389-395.
- 97) Castañer, M., Gil, M.I., Artés, F. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Inhibition of browning of harvested head lettuce", *J. Food Sci.* **1996**, *61* (2), 314-316.
- 98) Ferreres, F., Andrade, P. and **Tomás-Barberán, F.A.** "Natural occurrence of abscisic acid in heather honey and floral nectar", *J. Agric. Food Chem.* **1996**, *44*, 2053-2056.
- 99) Vit, P., Soler, C. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Profiles of phenolic compounds of *Apis mellifera* and *Melipona* spp. honeys from Venezuela", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.*, **1997**, *204*, 43-47.
- 100) Montijano, H., Borrego, F., Canales, I., **Tomás-Barberán, F.A.** "Validated high-performance liquid chromatographic method for quantitation of neohesperidine DC in foodstuffs", *J. Chromatogr. A.*, **1997**, *758*, 163-166.
- 101) Montijano, H., **Tomás-Barberán, F.A.** y Borrego, F. "Accelerated kinetic study of neohesperidine DC hydrolysis under conditions relevant for high temperature processed dairy products", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1997**, *204*, 180-182.
- 102) García-Viguera, C., Zafrilla, P. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Determination of authenticity of fruit jams by HPLC analysis of anthocyanins", *J. Sci. Food Agric.* **1997**, *73*, 207-213.
- 103) Montijano, H., Borrego, F., **Tomás-Barberán, F.A.** y Lindley, M.G. "Stability of neohesperidine dihydrochalcone in a lemonade system", *Food Chem.*, **1997**, *58*, 13-15.
- 104) Andrade, P., Ferreres, F., Gil, M.I. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Determination of phenolic compounds in honeys with different floral origin by capillary zone electrophoresis", *Food Chem.*, **1997**, *60*, 79-84.

- 105) **Tomás-Barberán, F.A.**, Gil, M.I., Castañer, M., Artés, F., Saltveit, M.E. "Effect of Selected Browning Inhibitors on Phenolic Metabolism in Stem Tissue of Harvested Lettuce". *J. Agric. Food Chem.*, **1997**, 45, 583-589.
- 106) **Tomás-Barberán, F.A.**, Loaiza-Velarde, J., Bonfanti, A. Saltveit, M.E. "Early Wound- and Ethylene-induced Changes in Phenylpropanoid Metabolism in Harvested Lettuce", *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* **1997**, 122 (3), 399-404.
- 107) Martos, I., Cossentini, M., Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoid composition of Tunisian honeys and propolis", *J. Agric. Food Chem.* **1997**, 45 (8), 2824-2829.
- 108) Ferreres, F., Castañer, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Acylated flavonoid glycosides in spinach leaves (*Spinacia oleracea*)", *Phytochemistry*, **1997**, 45 (8), 1701-1705.
- 109) Loaiza-Velarde, J.G., **Tomás-Barberán, F.A.** y Saltveit, M.E. "Effect of intensity and duration heat-shock treatments on wound-induced phenolic metabolism in iceberg lettuce", *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, **1997**, 122 (6), 873-877.
- 110) Ferreres, F., Gil, M.I., Castañer, M., **Tomás-Barberán, F.A.** "Phenolic metabolites in red pigmented lettuce (*Lactuca sativa*). Changes with minimal processing and cold storage", *J. Agric. Food Chem.* **1997**, 45 (11), 4249-4254.
- 111) **Tomás-Barberán, F.A.**, García-Viguera, C. "Capillary electrophoresis versus HPLC in plant polyphenols analysis", *Analisis*, **1997**, 25, M23-M25.
- 112) Montijano, H., **Tomás-Barberán, F.A.** y Borrego, F. "Propiedades tecnológicas y regulación de los edulcorantes de alta intensidad autorizados en la Unión Europea", *Food Sci. Technol. Int.*, **1998**, 4, 5-16.
- 113) Vit, P., **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoids in Meliponinae honeys from Venezuela related to their botanical, geographical and entomological origin to assess their putative anticataract activity", *Z. Lebensm. Unter. Forsch.* **1998**, 206, 288-293.
- 114) Gil, M.I., Castañer, M., Ferreres, F., Artés, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Modified atmosphere packaging of minimally processed 'Lollo Rosso' (*Lactuca sativa*). Phenolic metabolites and quality changes", *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* **1998**, 206, 350-354.
- 115) Gil, M.I., Ferreres, F., y **Tomás-Barberán, F.A.** "Effect of modified atmosphere packaging on the flavonoids and vitamin C content of minimally processed Swiss chard (*Beta vulgaris* subsp. *cykla*)", *J. Agric. Food Chem.* **1998**, 46, 2007-2012.
- 116) Coll, M.D., Coll, L., Laencina, J., **Tomás-Barberán, F.A.** "Recovery of flavanones from wastes of industrially processed lemons", *Z. Lebensm. Unter. Forsch.* **1998**, 206, 404-407.
- 117) Dias, A.C.P., **Tomás-Barberán, F.A.**, Fernandes-Ferreira, M., Ferreres, F. "Unusual flavonoids produced by calli of *Hypericum perforatum*", *Phytochemistry*, **1998**, 48, 1165-1168.
- 118) Ferreres, F., Juan, T., Pérez-Arquillué, C., Herrera, A., García-Viguera, C. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Evaluation of pollen as a source of kaempferol in rosemary honey" *J. Sci. Food Agric.*, **1998**, 77, 506-510.
- 119) García-Viguera, C., Zafrilla, P., Artés, F., Romero, F., Abellán, P., **Tomás-Barberán, F.A.** "Colour and anthocyanin stability of red raspberry jam". *J. Sci. Food Agric.*, **1998**, 78, 565-573.
- 120) García-Viguera, C., Zafrilla, P., **Tomás-Barberán, F.A.** "The use of acetone as extraction solvent for strawberry fruit anthocyanins", *Phytochemical Analysis*, **1998**, 9, 274-277.
- 121) García-Viguera, C., Zafrilla, P., Romero, F., Abellán, P., Artés, F., **Tomás-Barberán, F.A.** "Color stability of strawberry jam as affected by cultivar and storage temperature", *J. Food Sci.*, **1999**, 64, 243-247.
- 122) García-Viguera, C., Zafrilla, P., **Tomás-Barberán, F.A.** "Influence of processing and storage conditions in strawberry jam colour", *Food Sci. Technol. International*, **1999**, 5, 487-492.
- 123) Gil, M.I., Ferreres, F., **Tomás-Barberán, F.A.** "Effect of postharvest storage and processing on the antioxidant constituents (flavonoids and vitamin C) of fresh-cut spinach", *J. Agric. Food Chem.* **1999**, 47, 2213-2217.
- 124) Hernández, F.; Melgarejo, P.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Evolution of juice anthocyanins during ripening of new selected pomegranate (*Punica granatum*) clones', *Eur. Food Res. Technol.* **1999**, 210, 39-42.
- 125) **Tomás-Barberán, F.A.** y Clifford, M.N. "Flavanones, chalcones and dihydrochalcones - Nature, occurrence and dietary burden", *J. Sci. Food Agric.* **2000**, 80, 1073-1080.

- 126) **Tomás-Barberán, F.A.**, Clifford, M.N. "Dietary hydroxybenzoic acid derivatives - Nature, occurrence and dietary burden", *J. Sci. Food Agric.* **2000**, 80, 1024-1032. DOI:10.1002/(SICI)1097-0010.
- 127) Martos, I.; Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Identification of flavonoid markers for the botanical origin of Eucalyptus honey", *J. Agric. Food Chem.*, **2000**, 48, 1498-1502.
- 128) Inocencio, C.; Rivera, D.; Alcaraz, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoid content of commercial capers (*Capparis spinosa*, *C. sicula* and *C. orientalis*) produced in Mediterranean countries", *Eur. Food Res. Technol.*, **2000**, 212, 70-74.
- 129) Gil-Izquierdo, A.; Gil, M.I.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "In vitro availability of flavonoids and other phenolics in orange juice", *J. Agric. Food Chem.*, **2001**, 49, 1035-1041. PMID: 11262068.
- 130) **Tomás-Barberán, F.A.**; Martos, I.; Ferreres, F.; Radovic, B.; Anklam, E. "Flavonoids and Floral Origin of European Monofloral Honeys", *J. Sci. Food Agric.*, **2001**, 81, 485-496.
- 131) Martos, I.; Ferreres, F.; Yao, L.; D'Arcy, B.; Caffin, N.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Flavonoids in monospecific *Eucalyptus* honeys from Australia", *J. Agric. Food Chem.*, **2000**, 48, 4744-4748.
- 132) Cantos, E.; García-Viguera, C.; de Pascual-Teresa, S.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Effect of postharvest UV irradiation on resveratrol and other phenolics of 'Napoleon' table grapes", *J. Agric. Food Chem.*, **2000**, 48, 4606-4612.
- 133) Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.**, Hess-Pierce, B.; Holcroft, D.M., Kader, A.A. "Antioxidant activity of pomegranate juice and its relationship with phenolic composition and processing", *J. Agric. Food Chemistry*, **2000**, 48, 4581-4589
- 134) Cantos, E.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Effect of wounding on phenolic enzymes in six minimally processed lettuce cultivars upon storage", *J. Agric. Food Chem.*, **2001**, 49, 322-330.
- 135) Espín, J.C.; Soler-Rivas, C.; Cantos, E.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Wichers, H.J "Synthesis of the antioxidant hydroxytyrosol using tyrosinase as biocatalys", *J. Agric. Food Chem.*, **2001**, 49, 1187-1193.
- 136) **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. "Phenolic compounds and related enzymes as determinants of fruits and vegetables quality", *J. Sci. Food Agric.* **2001**, 81, 853-876.
- 137) Zafrilla, P.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Effect of processing and storage on the antioxidant ellagic acid derivatives and flavonoids of red raspberry (*Rubus idaeus*) jams", *J. Agric. Food Chem.* **2001**, 49, 3651-3655.
- 138) Cantos, E.; Espín, J.C., **Tomás-Barberán, F.A.** "Postharvest induction modelling method using UV irradiation pulses for obtaining resveratrol-enriched table grapes: A new 'Functional' fruit?", *J. Agric. Food Chem.*, **2001**, 49 (10), 5052-5058.
- 139) **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I.; Cremin, P.; Waterhouse, A.L., Hess-Pierce, B.; Kader, A.A. 'HPLC-DAD-ESIMS analysis of phenolic compounds in nectarines, peaches and plums', *J. Agric. Food Chem.*, **2001**, 49 (10): 4748-4760.
- 140) Gil-Izquierdo, A.; Zafrilla, P.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'An *in vitro* method to simulate phenolic compound release from the food matrix in the gastrointestinal tract', *Eur. Food Res. Technol.* **2002**, 214: 155-159.
- 141) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C. 'Potential bioactive compounds in health-promotion from broccoli cultivars grown in Spain' *J.Sci. Food Agric.* **2002**, 82, 1293-1297.
- 142) Llorach, R.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. "Artichoke (*Cynara scolymus* L.) by-products as potential source of health-promoting antioxidant phenolics", *J. Agric. Food Chem.* **2002**, 50, 3458-3464.
- 143) Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Hess-Pierce, B.; Kader, A.A. 'Antioxidant capacity, phenolic compounds, carotenoids and vitamin C of nectarine, peach and plum cultivars from California. *J. Agric. Food Chem.* **2002**, 50, 4976-4982.
- 144) Larrosa, M.; Llorach, R.; Espín, J.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Increase of antioxidant activity of tomato juice upon functionalisation with vegetable by-product extracts", *Lebensm. Wiss. Technol.* **2002**, 35, 532-542.
- 145) Tudela, J.A.; Cantos, E.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I. "Induction of antioxidant flavonol biosynthesis in fresh-cut potatoes. Effect of domestic cooking. *J. Agric. Food Chem.*, **2002**, 50, 5925-5931.
- 146) Cantos, E.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Varietal differences among polyphenol profiles of seven table grape cultivars studied by LC-DAD-MS-MS", *J. Agric. Food Chem.* **2002**, 50, 5691-5696.

- 147) Cantos, E.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Postharvest stilbene-enrichment of red and white table grape varieties using UV-C irradiation pulses". *J. Agric. Food. Chem.* **2002**, *50*, 6322-6329.
- 148) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C. "Glucosinolates and vitamin C content in edible parts of broccoli florets after domestic cooking", *Eur. Food Res. Technol.* **2002**, *215*, 310-316.
- 149) Yao, L.; Datta, N.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F.; Martos, I.; Singanusong, R. 'Flavonoids, phenolic acids, and abscisic acid in Australian and New Zealand *Leptospermum* honeys', *Food Chem.*, **2003**, *81*: 159-168.
- 150) Cerdá, B.; Llorach, R.; Cerón, J.J.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Evaluation of the bioavailability and metabolism in the rat of punicalagin, and antioxidant polyphenol of pomegranate juice", *Eur. J. Nutrition.*, **2003**, *42*: 18-28. PMID: 12594538.
- 151) Larrosa, M.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Antioxidant capacity of tomato juice functionalized with enzymatically synthesized hydroxytyrosol", *J. Sci. Food Agric.* **2003**, *83*: 658-666.
- 152) Cantos, E.; Fernández, M.J.; Oliva, J.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Postharvest UV-C irradiated grapes as potential source for producing stilbene-enriched red wines', *J.Agric. Food Chem.*, **2003**, *51*, 1208-1214.
- 153) Cerdá, B.; Cerón, J.J.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** "Repeated oral administration of high doses of the pomegranate ellagitannin punicalagin to rats for 37 days is not toxic", *J. Agric.Food Chem.*. **2003**, *51*: 3493-3501. PMID: 12784688
- 154) Llorach, R.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. 'Valorisation of cauliflower (*Brassica oleracea* L. Var. *Botrytis*) By-products as a source of antioxidant phenolics'. *J. Agric. Food Chem.* **2003**, *51*: 2181-2187.
- 155) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; González benavente-García, A. Y García-Viguera, C. 'Total and individual glucosinolate contents in inflorescences of eight broccoli cultivars grown under various climatic and fertilisation conditions. *J. Sci. Food Agric.* **2003**, *83*, 307-313.
- 156) Vallejo, F.; García-Viguera, C.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Changes in broccoli (*Brassica oleracea* L., var. *italica*) Health-promoting compounds with inflorescence development', *J. Agric. Food. Chem.*, **2003**, *51*: 3776-3782.
- 157) Gil-Izquierdo, A.; Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. 'Influence of industrial processing on orange juice flavanone solubility and transformation to chalcones under gastrointestinal conditions', *J. Agric. Food Chem.* **2003**, *51*: 3024-3028. PMID: 12720386
- 158) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C. 'Effect of climatic and sulphur conditions, on phenolic compounds and vitamin C in the inflorescences of eight broccoli cultivars' *Eur. Food Res. Technol.* **2003**, *216*: 395-401.
- 159) Llorach, R.; Gil-Izquierdo, A.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'HPLC-DAD-MS/MS ESI characterization of unusual highly glycosylated acylated flavonoids from cauliflower (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*) agroindustrial byproducts', *J. Agric. Food Chem.* **2003**, *51*, 3895-3899
- 160) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C. 'Health-promoting compounds in broccoli as influenced by refrigerated transport and retail sale period', *J. Agric. Food Chem.*, **2003**, *51*, 3029-3034.
- 161) Larrosa, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. 'Grape polyphenol resveratrol and the related molecule 4-hydroxystilbene induce growth inhibition, apoptosis, S-phase arrest, and upregulation of cyclins A, E and B1 in human SK-Mel-28 melanoma cells', *J. Agric- Food Chem.*, **2003**, *51*, 4576-4584. PMID: 14705880
- 162) Cantos, E.; Espín, J.C.; López-Bote, C.; de La Hoz, L.; Ordóñez, J.A.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Phenolic compounds and fatty acids from acorns (*Quercus* spp.), the main dietary constituent of free-ranged Iberian pigs', *J. Agric. Food Chem.*, **2003**, *51*, 6248-6255.
- 163) Cantos, E.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Martínez, A.; Espín, J.C. 'Differential stilbene induction susceptibility of seven red wine grape varieties upon postharvest UV-C irradiation', *Eur. Food Res. Technol.* **2003**, *217*, 253-258.
- 164) Cerdá, B.; Espín, J.C.; Parra, S.; Martínez, P.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'The potent in vitro antioxidant ellagitannins from pomegranate juice are metabolized into bioavailable but poor antioxidant hydroxy-6H-dibenzopyran-6-one derivatives by the colonic microflora in healthy humans', *Eur. J. Nutr.* **2004**, *43*: 205-220. PMID: 15309440

- 165) Larrosa, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. 'The grape and wine polyphenol piceatannol is a potent inducer of apoptosis in human SK-Mel-28 melanoma cells.' *Eur. J. Nutr.* **2004**, *43*: 275-284. PMID: 15309446
- 166) Artés-Hernández F., Artés F y **Tomás-Barberán F.A.** Quality and enhancement of bioactive phenolics in Cv. Napoleon table grapes exposed to different postharvest gaseous treatments. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **2003**, *51*(18): 5290-5295.
- 167) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Viguera, C. 'Phenolic compounds content in edible parts of broccoli inflorescences after domestic cooking' *J. Sci. Food Agric.* **2003**, *83*, 1511-1516.
- 168) Regnault-Roger, C.; Ribodeau, M.; Hamraoui, A.; Bateau, I.; Blanchard, P.; Gil-Muñoz, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Polyphenolic compounds of Mediterranean Lamiaceae and investigation of orientational effects on *Acanthoscelides obtectus* (Say), *J. Stored Products Research*, **2004**, *40*, 395-408.
- 169) Marín, A.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I. 'Characterization and quantitation of antioxidant constituents of sweet pepper (*Capsicum annuum* L.)' *J. Agric. Food Chem.*, **2004**, *52*: 3861-3869.
- 170) Bermúdez-Soto, M.J.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Evaluation of commercial red fruit juice concentrates as ingredients for antioxidant functional juices', *Eur. Food Res. Technol.*, **2004**, *219*: 133-141.
- 171) Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**, Ferreres, F. 'Characterisation of flavonols in broccoli (*Brassica oleracea* L. Var. *italica*) by liquid chromatography-UV-diode array detection-electrospray ionisation mass spectrometry', *J. Chromatogr. A.*, **2004**, *1054*: 181-193.
- 172) Llorach, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. Lettuce and chicory byproducts as a source of antioxidant phenolic extracts. *J. Agric. Food Chem.*, **2004**, *52*: 5109-5116.
- 173) González-Barrio, R.; Trindade, L.M.; Manzanares, P.; de Graaff, L.H.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. 'Production of bioavailable flavonoid glucosides in fruit juices and green tea by use of fungal α -L-rhamnosidases. *J. Agric. Food Chem.*, **2004**, *52*: 6136-6142.
- 174) Yao, L.H.; Jiang, Y.M.; Shi, J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Datta, N.; Singanusong, R.; Chen, S.S. 'Flavonoids in Food and Their Health Benefits' *Plant Foods for Human Nutrition*, **2004**, *59*: 113-122. PMID: 15678717
- 175) Cerdá, B.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. 'Metabolism of antioxidant and chemopreventive ellagitannins from strawberries, raspberries, walnuts and oak-aged wine in humans: Identification of biomarkers and individual variability', *J. Agric. Food Chem.*, **2005**, *53*: 227-235. PMID: 15656654.
- 176) Llorach, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. 'Functionalisation of commercial chicken soup with enriched polyphenol extract from vegetable by-products', *Eur. Food Res. Technol.* **2005**, *220*: 31-36.
- 177) Cerdá, B.; Periago, P.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'Identification of urolithin B as a metabolite produced by human colon microflora from ellagic acid and related compounds". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2005** *53*: 5571-5576. PMID: 15998116
- 178) González-Barrio, R.; Salmenkallio-Marttila, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Cantos, E.; Espín, J.C. Etiology of the UV-C Induced browning in Var. Superior white table grapes. *J. Agric. Food Chem.* **2005** *53*: 5990-5996.
- 179) Choi, Y.J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Saltveit, M.E. Wound-induced phenolic accumulation and browning in lettuce (*Lactuca sativa* L.) leaf tissue is reduced by exposure to *n*-alcohols. *Postharvest Biol. Technol.* **2005**, *37*: 47-55.
- 180) Ruiz, D.; Egea, J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I. Carotenoids from new apricot (*Prunus armeniaca*) varieties and their relationship with flesh and skin color. *J. Agric. Food Chem.*, **2005**, *53*: 6368-6374.
- 181) Saltveit, M.E., Choi, Y.J., **Tomás-Barberán, F.A.**; Mono-carboxylic acids and their salts inhibit wound-induced phenolic accumulation in excised lettuce (*Lactuca sativa* L.) leaf tissue. *Physiol. Plant.* **2005**, *125*: 454-463.
- 182) Saltveit, M.E.; Choi, Y.J. and **Tomás-Barberán, F.A.** Involvement of components of the phospholipid-signaling pathway in wound-induced phenylpropanoid metabolism in lettuce (*Lactuca sativa* L.) leaf tissue. *Physiol. Plant.* **2005**, *125*: 345-355.
- 183) Ruiz, D.; Egea, J.; Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.** Characterization and quantification of phenolic compounds in new apricot (*Prunus armeniaca* L.) varieties. *J. Agric. Food Chem.*, **2005**, *53*: 9544-9552.
- 184) González-Barrio, R.; Beltrán, D.; Cantos, E.; Gil, M.I.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Comparison of Ozone and UV-C treatments on the postharvest stilbenoid monomer, dimer and trimer induction in var. Superior white table grapes. *J. Agric. Food Chem.*, **2006**, *54*, 4222-4228.

- 185) Larrosa, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. The dietary hydrolysable tannin punicalagin releases ellagic acid that induces apoptosis in human colon adenocarcinoma Caco-2 cells by using the mitochondrial pathway. *Journal of Nutritional Biochemistry*, **2006**, *17*: 611-625. PMID: 16426830
- 186) Cerdá, B.; Soto, C.; Albaladejo, M.D.; Martínez, P.; Sánchez-Gascón, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Pomegranate juice supplementation in chronic obstructive pulmonary disease (COPD): a 5 week randomised, double blind, placebo-controlled trial. *European Journal of Clinical Nutrition*, **2006**, *60*, 245-253. PMID: 16278692
- 187) Hong, Y-J., **Tomás-Barberán, F.A.**, Kader, A.A., Mitchell, A.E. The flavonoid glycosides and procyanidin composition of Deglet Noor dates (*Phoenix dactylifera*). *J. Agric. Food Chem.*, **2006**, *54*, 2405-2411.
- 188) Artés-Hernández, F., **Tomás-Barberán, F.A.**; Artés, F. Modified atmosphere packaging preserves quality of SO₂-free 'Superior seedless' table grapes. *Postharvest Biol. Technol.* **2006**, *39*, 146-154.
- 189) Larrosa, M., González-Sarrías, A., García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**, Espín, J.C. Urolithins, ellagic acid-derived metabolites produced by human colonic microflora, exhibit estrogenic and antiestrogenic activities. *J. Agric. Food Chem.*, **2006**, *54*, 1611-1620. PMID:16506809
- 190) Allende, A., **Tomás-Barberán, F.A.**, Gil, M.I. 'Minimal processing for healthy traditional foods', *Trends in Food Science and Technology*, **2006**, *17*, 513-519.
- 191) Bermúdez-Soto, M.J., **Tomás-Barberán, F.A.**, García-Conesa, M.T. Stability of polyphenols in chokeberry (*Aronia melanocarpa*) subjected to in vitro gastric and pancreatic digestion. *Food Chem.* **2007**, *102*, 865-874.
- 192) Bermudez-Soto, M.J., Larrosa, M.; García-Cantalejo, J.M., Espin, J.C., **Tomás-Barberán, F.A.** y García-Conesa, M.T. Upregulation of tumor suppressor carcinoembryonic antigen-related cell adhesion molecule 1 (CEACAM1) in human colon cancer Caco-2 cells following repetitive exposure to dietary levels of a polyphenol-rich chokeberry juice. *J. Nutr. Biochem.* **2007**, *18*: 259-271. PMID: 16860979
- 193) Carmona, M.; Sánchez, A.M., Ferreres, F.; Zalacain, A.; **Tomás-Barberán, F.A.** y Alonso, G.L. Identification of the flavonoid fraction in saffron spice by LC/DAD/MS/MS: Comparative study of samples from different geographical origins. *Food Chem.* **2007**, *100*, 445-450.
- 194) Artes-Hernandez, F.; Aguayo, E.; Artes, F.; **Tomas-Barberan, F.A.** Enriched ozone atmosphere enhances bioactive phenolics in seedless table grapes after prolonged shelf life. *J. Sci. Food Agric.* **2007**, *87*, 824-831.
- 195) Daza, A.; López-Bote, C.J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; López-Carrasco, C.; Olivares, A.; Rey, A.I. Effect of Mediterranean forest parasite with Curculio sp on nutritional value of acorn for Iberian pig feeding and fact characteristics. *Meat Sci.* **2007**, *76*, 316-320.
- 196) Ferreres, F., Gil-Izquierdo, A., Andrade, P.B., Valentao, P., **Tomás-Barberán, F.A.** 'Characterization of C-glycosyl flavones O-glycosylated by Liquid Chromatography-tandem mass spectrometry'. *J. Chromatography, A*, **2007**, *1161*, 214-223.
- 197) Allende, A., Marín, A., Buendía, B., **Tomás-Barberán, F.A.**, Gil, M.I. 'Impact of combined postharvest treatments (UV-C Light, gaseous O₃, superatmospheric O₂ and high CO₂) on health promoting compounds and shelf-life of strawberries', *Postharvest Biol. Technol.* **2007**, *46*, 201-211.
- 198) **Tomás-Barberán, F.A.**, Cienfuegos-Jovellanos, E., Marín, A., Muguera, B., Gil-Izquierdo, A., Cerdá, B., Zafrilla, P., Morillas, J., Mulero, J., Ibarra, A., Pasamar, M.A., Ramón, D., Espín, J.C. 'A New Process to develop a Cocoa Powder with higher flavonoid monomer content and enhanced bioavailability in healthy humans'. *J. Agric. Food Chem.* **2007**, *55*, 3926-3935. PMID17439235
- 199) Espín, J.C.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.** Nutraceuticals: Facts and Fiction. *Phytochemistry*, **2007**, *68*: 2896-3008. PMID:17976666
- 200) Espín, J.C.; González-Barrio, R.; Cerdá, B.; Lopez-Bote, C.; Rey, A.I.; **Tomás-Barberán, F.A.** The Iberian pig as a model to clarify obscure points in the bioavailability and metabolism of ellagitannins in humans. *J. Agric. Food Chem.*, **2007**, *55*, 10476-10485. PMID:17990850
- 201) Bermúdez-Soto, M.J.; Larrosa, M.; García-Cantalejo, J.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M. T. 'Transcriptional changes in human Caco-2 colon cancer cells following exposure to a recurrent non-toxic dose of polyphenol-rich chokeberry juice', *Genes Nutr.* **2007**, *2*: 111-113.
- 202) Llorach, R.; Martínez-Sánchez, A.; **Tomás-Barberán, F.A.** ; Gil, M.I.; Ferreres, F. Characterization of polyphenols and antioxidant properties of five lettuce varieties and escarole. *Food Chem.* **2008**, *108* (3): 1028-1038.

- 203) Azorín-Ortuño, M.; Urbán, C.; Cerón, J.J.; Tecles, F.; Gil-Izquierdo, A.; Pallarés, F.J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. 'Safety evaluation of an oak-flavored milk powder containing ellagitannins upon oral administration in the rat', *J. Agric. Food Chem.*, **2008**, *56*, 2857-2865. PMID: 18370397
- 204) Possemiers, S.; Rabot, S.; Espín, J.C.; Bruneau, A.; Philippe, C.; González-Sarrías, A.; Heyerick, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; de Keukeliere, D.; Verstraete, W. 'Eubacterium limosum activates isoxanthohumol from hops (*Humulus lupulus* L.) into the potent phytoestrogen 8-prenylnaringenin in vitro and in rat intestine', *J. Nutrition*, **2008**, *138*: 1310-1316. PMID: 18567753
- 205) Truchado, P.; Ferreres, F.; Bortolotti, L.; Sabbatini, A.G.; **Tomás-Barberán, F.A.** Nectar Flavonol Rhamnosides are Floral Markers of Acacia (*Robinia pseudacacia*) Honey. *J. Agric. Food Chem.* **2008**, *56*, 8815-8824.
- 206) Selma, M.V.; Freitas, P.M.; Almela, L.; González-Barrio, R.; Espín, J.C.; Suslow, T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil, M.I. Ultraviolet-C induced stilbenes control ochratoxigenic *Aspergillus* in grapes. *J. Agric. Food Chem.*, **2008**, *56*, 9990-9996. PMID:18841974
- 207) González-Sarrías A, Espín J-C, **Tomás-Barberán F-A** and García-Conesa M.T. Gene expression, cell cycle arrest and MAPK signalling regulation in Caco-2 cells exposed to ellagic acid and its metabolites, urolithins. *Molecular Nutrition & Food Research*, **2009**, *53*, 686-698.
- 208) M.T. García-Conesa, S. Tribolo, A. Casgrain, S. Guyot, **F.A. Tomás-Barberán**, P.A. Kroon. Oligomeric procyanidins inhibit cell migration and modulate the expression of migration and proliferation associated genes in human umbilical vascular endothelial cells. *Molecular Nutrition & Food Research*, **2009**, *53*. 266-276. PMID: 18979505
- 209) Azorín-Ortuño, M.; Urbán C.; Cerón, J.J.; Tecles, F.; Allende, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. "Effect of low inulin doses with different polymerisation degree on lipid metabolism, mineral absorption, and intestinal microbiota in rats with fat-supplemented diet." *Food Chem.*, **2009**, *113*, 1058-1065.
- 210) Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, J.; Selma, V.; González-Sarrías, A.; Cerón, J.J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Dolara, P.; Espín, J.C. 'Effect of a low dose of dietary resveratrol on colon microbiota, inflammation, and tissue damage in a DSS-induced colitis rat model', *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, *57*, 2211-2220. PMID: 19228061
- 211) Truchado, P.; López-Gálvez, F.; Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Allende, A. 'Quorum sensing inhibitory and antimicrobial activities of honeys and the relationship with individual phenolics', *Food Chem.*, **2009**, *115*, 1337-1344.
- 212) González-Barrio, R.; Vidal-Guevara, M.L.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Preparation of a resveratrol-enriched grape juice based on ultraviolet C-treated berries, *Innovative Food Science and Emerging Technologies* **2009**, *10*, 374-382.
- 213) González-Sarrías, A.; Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Dissimilar in vitro and in vivo effects of ellagic acid and its microbiota-derived metabolites, urolithins, on the cytochrome P450 1 A 1. *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, *57*, 5623-5632. PMID: 19469472
- 214) Truchado, P.; Martos, I.; Bortolotti, L.; Sabatini, A.G.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** Use of quinoline alkaloids as markers of the floral origin of chestnut honey. *J. Agric. Food Chem.* **2009**, *57*, 5680-5686.
- 215) Cilla, A.; González-Sarrías, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; Barberá, R. Availability of polyphenols in fruity beverages subjected to in vitro gastrointestinal digestion and their effects on proliferation, cell-cycle and apoptosis in human colon cancer Caco-2 cells. *Food Chem.* **2009**, *114*, 813-820.
- 216) Truchado, P., Ferreres, F., **Tomás-Barberán, F.A.** Liquid chromatography-tandem mass spectrometry reveals the widespread occurrence of flavonoid-glycosides in honey, and their potential as floral-origin markers. *J. Chromatogr. A.*, **2009**, *1216*, 7241-7248.
- 217) Selma, M.V., Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Interaction between phenolics and gut microbiota: Role in human health. *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, *57*, 6485-6501. PMID: 19580283
- 218) Gimenez-Bastida, J.; Martínez-Florensa, M.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T. 'A Citrus extract containing flavanones represses plasminogen activator inhibitor-1 (PAI-1) expression and regulates multiple inflammatory, tissue repair and fibrosis genes in human colon fibroblasts'. *J. Agric. Food Chem.* **2009**, *57*, 9305-9315. PMID: 19728713

- 219) Truchado, P.; Gil-Izquierdo, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Allende, A. Inhibition by chestnut honey of N-acyl-L-homoserine lactones and biofilm formation in *Erwinia carotovora*, *Yersinia enterocolitica* and *Aeromonas hydrophila*. *J. Agric. Food Chem.*, **2009**, *57*, 11186-11193. PMID: 19950997
- 220) González-Sarriás, A.; Giménez-Bastida, J.; García-Conesa, M.T.; Gómez-Sánchez, M.B.; García-Talavera, N.; Gil-Izquierdo, A.; Sánchez-Alvarez, C.; Fontana-Compiano, L.O.; Morga-Egea, J.P.; Pastor-Quirante, F.A.; Martínez-Díaz, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C., Occurrence of urolithins, gut microbiota ellagic acid metabolites, and proliferation markers expression response in human prostate gland upon consumption of walnuts and pomegranate juice. *Mol. Nutr. Food Res.*, **2010**, *54*, 311-322. PMID: 19885850
- 221) Buendía, B.; Gil, M.I.; Tudela, J.A.; Gady, A.L.; Medina, J.J.; Soria, C.; López, J.M.; **Tomás-Barberán, F.A.** 'HPLC-MS Analysis of proanthocyanidin oligomers and other phenolics in 15 strawberry cultivars'. *J. Agric. Food Chem.* **2010**, *58*, 3916-3926. PMID: 20038100
- 222) González-Sarriás, A.; Larrosa, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Dolara, P.; Espín, J.C. 'NF- κ B-dependent anti-inflammatory activity of urolithins, gut microbiota ellagic acid-derived metabolites, in human colonic fibroblasts', *British J. Nutr.* **2010**, *104*, 503-512. PMID: 20338073
- 223) Vallejo, F.; Larrosa, M.; Escudero, E.; Zafrilla, M.P.; Cerdá, B.; Boza, J.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** The concentration and solubility of flavanones in orange beverages affect their bioavailability in humans. *J. Agric. Food Chem.*, **2010**, *58*, 6516-6524. PMID: 20373831.
- 224) Larrosa, M.; González-Sarriás, A.; Yáñez-Gascón, M.J.; Selma, M.V.; Azorín-Ortuño, M., Toti, S.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Dolara, P.; Espín, J.C. Antiinflammatory properties of a pomegranate extract and its metabolite urolithin A in a colitis rat model and the effect of colon inflammation on the phenolic metabolism. *J. Nutr. Biochem.* **2010**, *21*, 717-725. PMID: 19616930
- 225) Larrosa, M.; Tomé-Carneiro, J.; Yáñez-Gascón, M.J.; Alcántara, D.; Selma, M.V.; Beltrán, D.; García-Conesa, M.T.; Urbán, C.; Lucas, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Morales, J.C.; Espín, J.C. 'Preventive oral treatment with resveratrol pro-drugs drastically reduces colon inflammation in rodents', *J. Med. Chem.* **2010**, *53*, 7365-7376. PMID: 20866032.
- 226) Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Ellagitannins, Ellagic acid and Vascular Health. *Mol. Asp. Med.* **2010**, *31*, 513-539. doi:10.1016/j.mam.2010.09.005. PMID: 20837052.
- 227) Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Pallarés, F.J.; Vallejo, F.; Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**, Espín, J.C. Pharmacokinetic study of trans-resveratrol in adult pigs. *J. Agric. Food Chem.*, **2010**, *58*, 11165-11171. PMID: 20886884.
- 228) Truchado, P.; Tourn, E.; Gallez, L.M.; Moreno, D.A.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** Identification of botanical biomarkers in Argentinian *Diplotaxis* honeys: Flavonoids and glucosinolates. *J. Agric. Food Chem.* **2010**, *58*, 12678-12685. DOI: 10.1021/jf103589c.
- 229) Petreska, J.; Stefova, M.; Ferreres, F.; Morena, D.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Stefkov, G.; Kulevanova, S.; Gil-Izquierdo, A. Potential bioactive phenolics of Macedonian Sideritis species used for medicinal 'Mountain Tea'. *Food Chemistry*, **2011**, *125*, 13-20.
- 230) González-Barrio, R.; Truchado, P.; Ito, H.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** UV and MS identification of urolithins and nasutins, the bioavailable metabolites of ellagitannins and ellagic acid in different mammals. *J. Agric. Food Chem.* **2011**, *59*, 1152-1162.
- 231) Larrosa, M.; Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Lack of effect of oral administration of resveratrol in LPS-induced systemic inflammation. *European Journal of Nutrition.* **2011**, *50*, 673-680. DOI: 10.1007/s00394-011-0178-3.
- 232) Tavarini, S.; Gil, M.I.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Buendía, B.; Remorin, D.; Massai, R.; Degl'Innocenti, E.; Guidi, L. Effects of water stress and rootstocks on fruit phenolic composition and physical/chemical quality in Suncrest peach. *Annals of Applied Biology*, **2011**, *158*, 226-233. doi: 10.1111/j.1744-7348.2010.000457.x.
- 233) Cuartero, M.; Ortuño, J.A.; Truchado, P.; García, M.S.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Albero, M.I. Voltammetric behaviour and square-wave voltammetric determination of the potent antioxidant and anticarcinogenic agent ellagic acid in foodstuffs. *Food Chem.* **2011**, *128*, 549-554.
- 234) Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; González-Sarriás, A.; Larrosa, M.; Vallejo, F.; Pallarés, F.J.; Lucas, R.; Morales, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Effects of long-term

- consumption of dietary doses of resveratrol on diet-induced mild hypercholesterolemia in pigs: a transcriptomic approach to disease prevention. *J. Nut. Biochem.* **2012**, *23*: 829-837.
- 235) Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Vallejo, F.; Pallarés, J.; Larrosa, M.; Lucas, R.; Morales, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Metabolism and tissue distribution of resveratrol in the pig. *Mol. Nut. Food Res.* **2011**, *55*, 1154-1168. DOI 10.1002/mnfr.201100140.
- 236) Petreska, J.; Stefova, M.; Ferreres, F.; Moreno, D.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Stefkov, G.; Kulevanova, S.; Gil-Izquierdo, A. Dietary burden of phenolics per serving of 'Mountain tea' (*Sideritis*) from Macedonia and correlation to antioxidant activity. *Natural Product Communications*, **2011**, *6* (9), 1305-1314.
- 237) Truchado, P.; Vit, P.; Ferreres, F.; Tomás-Barberán, F.A. Liquid Chromatography-tandem mass spectrometry analysis allows the simultaneous characterization of C-glycosyl and O-glycosyl flavonoids in stingless bee honeys. *J. Chromatogr. A.* **2011**, *1218*, 7601-7607.
- 238) Alvarez, A.I.; Vallejo, F.; Barrera, B.; Merino, G.; Prieto, J.G.; Tomás-Barberán, F.A.; Espín, J.C. Bioavailability of the glucuronide and sulfate conjugates of genistein and daidzein in Bep1 Knockout mice. *Drug Metabolism and Disposition*, **2011**, *39*, 2008-2012.
- 239) Vallejo, F.; Marín, J.G.; **Tomás-Barberán, F.A.** Phenolic compound content of fresh and dried figs (*Ficus carica* L.). *Food Chemistry*, **2012**, *130*, 485-492. Doi: 10.1016/j.foodchem.2011.07.032.
- 240) Truchado, Pilar; Larrosa, Mar; García-Conesa, María-Teresa; Cerdá, Begoña; Vidal-Guevara, Maria Luisa; **Tomas-Barberan, Francisco**; Espín, Juan Carlos. Strawberry processing does not affect the production and urinary excretion of urolithins, ellagic acid metabolites, in humans. A cross-over study. *J. Agric. Food Chem.* **2012**, *60*, 5749-5754. DOI: [10.1021/jf203641r](https://doi.org/10.1021/jf203641r)
- 241) Giménez-Bastida, J.A.; Truchado, P.; Larrosa, M.; Espin, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Allende, A.; García-Conesa, M.T. Urolithins, Ellagitannin Metabolites Produced by Colon Microbiota, Inhibit Quorum Sensing in *Yersinia enterocolitica*: Phenotypic Response and Associated Molecular Changes. *Food Chemistry*, **2012**, *132*, 1465-1474.
- 242) Truchado, P.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Larrosa, M.; Allende, A. Food phytochemicals act as quorum sensing inhibitors reducing production and/or degrading autoinducers of *Yersinia enterocolitica* and *Erwinia carotovora*. *Food Control*, **2012**, *24*, 78-85.
- 243) Azorín-Ortuño, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Pallarés, F.J.; Rivera, J.; González-Sarrías, A.; Larrosa, M.; Vallejo, F.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. A dietary resveratrol-rich grape extract prevents the developing of atherosclerotic lesions in the aorta of pigs fed an atherogenic diet. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 5609-5620.
- 244) Giménez, J.A.; González-Sarrías, A.; Larrosa, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. Ellagitannin metabolites, urolithin A glucuronide and its aglycone urolithin A, ameliorate TNF- α induced inflammation and associated molecular markers in human aortic endothelial cells. *Mol.Nut. Food Res.*, **2012**, *56*, 784-796 DOI: [10.1002/mnfr.201100677](https://doi.org/10.1002/mnfr.201100677)
- 245) Tomé-Carneiro, J.; González, M.; Larrosa, M.; Almagro, F.J.; Avilés, F.; Parra, S.; Yáñez-Gascón, M.J.; Ruiz-Ros, J.A.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. "Consumption of a grape extract supplement containing resveratrol decreases oxidized LDL and ApoB in patients from primary prevention of cardiovascular disease: A triple-blind, 6-months follow-up, placebo-controlled, randomized trial." *Mol. Nut. Food Res.* **2012**, *56*, 810-821. DOI 10.1002/mnfr.201100673.
- 246) Selma, M.V.; Larrosa, M.; Beltrán, D.; Lucas, R.; Morales, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Resveratrol and some glucosyl, glucosylacyl, and glucuronide derivatives reduce *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium* and *Listeria monocytogenes* Scott A adhesión to colonic epithelial cell lines. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 7367-7374. <http://dx.doi.org/10.1021/jf203967u>.
- 247) Larrosa, M.; Truchado, P.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Allende, A.; García-Conesa, M.T. Evaluation of *Pseudomonas aeruginosa* (PAOI) adhesion to human alveolar epithelial cells A549 using SYTO 9 dye. *Moll. Cell. Probes*, **2012**, *26* (3), 121-126. <http://dx.doi.org/10.1016/j.mcp.2012.03.001>.
- 248) González-Barrio, R.; Truchado, P.; García-Villalba, R.; Hervás, G.; Frutos, P.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Metabolism of Oak Leaf Ellagitannins and Urolithin Production in Beef Cattle. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 3068-3077. <http://dx.doi.org/10.1021/jf300718k>.

- 249) García-Villalba, R.; Giménez-Bastida, J.A.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; Larrosa, M. Alternative method for the gas Chromatography-mass spectrometry analysis of short-chain fatty acids in faecal samples. *Journal of Separation Science*, **2012**, *35*, 1906-1913.
- 250) **Tomás-Barberán, F.A.**; Somoza, V.; Finley, J. Food bioactives research and the Journal of Agricultural and Food Chemistry. Symposium Introduction. *J. Agric. Food Chem.* **2012**, *60*: 6641-6643. <http://dx.doi.org/10.1021/jf205066c>,
- 251) **Tomás-Barberán, F.A.**; Andrés-Lacueva, C. Polyphenols and Health: Current State and Progress. *J. Agric. Food Chem.* **2012**, *60*, 8773-8775. <http://dx.doi.org/10.1021/jf300671j>
- 252) Tomé-Carneiro, J.; González, M.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; García –Almagro, F.J.; Ruiz-Ros, J.A.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. A grape nutraceutical containing resveratrol improves the inflammatory and fibrinolytic status of patients in primary prevention of cardiovascular disease. *American Journal of Cardiology*, **2012**, *110*: 356-363. <http://dx.doi.org/10.1016/j.amjcard.2012.03.030> .
- 253) Giménez-Bastida, J.A.; Larrosa, M.; González-Sarrías, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. Intestinal ellagitannin metabolites urolithins and ellagic acid ameliorate cytokine induced inflammation and associated molecular markers in human colon fibroblasts. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 8866-8876. DOI: [10.1021/jf300290f](http://dx.doi.org/10.1021/jf300290f)
- 254) Romo-Vaquero, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; García-Villalba, R.; Larrosa, M.; Fromentin, E.; Ibarra, A.; Roller, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. Inhibition of gastric lipase as a mechanism for body weight and plasma lipids reduction in Zucker rats fed a rosemary extract rich in carnosic acid. *PLoS ONE*, **2012**, *7*(6), e39773. doi:10.1371/journal.pone.0039773.
- 255) Truchado, P.; Giménez-Bastida, J.A.; Larrosa, M.; Castro-Ibáñez, I.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T. Allende, A. Inhibition of Quorum Sensing (QS) in *Yersinia enterocolitica* by orange extract rich in glycosylated flavanones. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 8885-8894. dx.doi.org/10.1021/jf301365a.
- 256) Tulipani, S.; Urpi-Sarda, M.; García-Villalba, R.; Rabassa, M.; López-Uriarte, P.; Bulló, M.; Jáuregui, O.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Salas-Salvadó, J.; Espín, J.C.; Andrés-Lacueva, C. Urolithins are the main urinary microbial-derived phenolic metabolites discriminating a moderate consumption of nuts in free-living subjects with diagnosed metabolic syndrome. *J. Agric. Food Chem.*, **2012**, *60*, 8930-8940. [Dx.doi.org/10.1021/jf301509w](http://dx.doi.org/10.1021/jf301509w).
- 257) Alvarez, A.I.; Vallejo, F.; Barrera, B.; Merino, G.; Prieto, J.G.; **Tomás-Barberán, F.**; Espin , J.C. Re-evaluation of the roles of ABCG2 in the disposition of genistein. *Drug Metabolism and Disposition*. **2012**, *40*, 2219-2220.
- 258) León-González, A.J.; Truchado, P.; **Tomás-Barberán, F.A.**; López-Lázaro, M.; Díaz-Barradas, M.C.; Martín-Cordero, C. Phenolic acids, flavonols and anthocyanins in *Corema álbum* (L.) D. Don berries. *Journal of Food Composition and Analysis*, **2013**, *29*, 58-63.
- 259) Tomé-Carneiro, J.; Gonzalez, M.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascon, M.J.; Garcia-Almagro, F.J.; Ruiz-Ros, J.A.; **Tomas-Barberan, F.A.**; Garcia-Conesa, M.T.; Espin, J.C. Grape resveratrol increases serum adiponectin and downregulates inflammatory genes in peripheral blood mononuclear cells: A triple-blind, placebo-controlled, one-year clinical trial in patients with stable coronary artery disease. *Cardiovascular Drugs and Therapy*, **2013**, *27*, 37-48.
- 260) Fracassetti, D.; Costa, C.; Moulay, L.; **Tomás-Barberán, F.A.** Ellagic acid derivatives, ellagitannins, proanthocyanidins and other phenolics, vitamin C and antioxidant capacity of two powder products from camu-camu fruit (*Myrciaria dubia*). *Food Chemistry*, **2013**, *139*, 578-588. Doi: [10.1016/j.foodchem.2013.01.121](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.01.121).
- 261) Pugliese, A.G.; **Tomas-Barberan, F.A.**; Truchado, P.; Genovese, M.I. Flavonoids, Proanthocyanidins, Vitamin C and Antioxidant Activity of *Theobroma grandiflorum* (Cupuassu) Pulp and Seeds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2013**, *61*, 2720–2728. DOI: [10.1021/jf304349u](http://dx.doi.org/10.1021/jf304349u).
- 262) Romo-Vaquero, M.; García-Villalba, R.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Fromentin, E.; Flanagan, J.; Roller, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. Bioavailability of the major bioactive diterpenoids in a rosemary extract: metabolic profile in the intestine, liver, plasma and brain of Zucker rats. *Mol. Nut. Food Res.* **2013**, *57*, 1834-1846. DOI: [10.1002/mnfr.201300052](http://dx.doi.org/10.1002/mnfr.201300052).

- 263) Tomé-Carneiro, J.; Larrosa, M.; González-Sarrías, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Resveratrol and clinical trials: The crossroad from *in vitro* studies to human evidence. *Current Pharmaceutical Design* **2013**, *19*(34): 6064-93. PMID: 23448440.
- 264) Tomé-Carneiro, J.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Dávalos, A.; Gil-Zamorano, J.; González, M.; García-Almagro, F.J.; Ruiz-Ros, J.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. One-Year supplementation with a grape extract containing resveratrol modulates inflammatory-related microRNAs and cytokines expression in peripheral blood mononuclear cells of type 2 diabetes and hypertensive patients with coronary artery disease. *Pharmacological Research*, **2013**, *72*, 69-82. <http://dx.doi.org/10.1016/j.phrs.2013.03.011>
- 265) González-Sarrías, A.; Miguel, V.; Merino, G.; Lucas, R.; Morales, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Alvarez, A.I.; Espín, J.C. Breast cancer resistance protein (ABCG2/BCRP) transports the main gut microbiota ellagic acid metabolite urolithin A and its sulfate conjugate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2013**, *61*, 4352-4359. DOI: 10.1021/jf4007505.
- 266) Espín, J.C.; Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.** Biological significance of urolithins, the gut microbial ellagic acid derived metabolites: The evidence so far. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. **2013**, Article ID 270418, 15 pgs. dx.doi.org/10.1155/2013/270418.
- 267) Tomé-Carneiro, J.; González, M.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; García-Almagro, F.J.; Ruiz-Ros, J.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Resveratrol in primary and secondary prevention of cardiovascular disease. A dietary and clinical perspective. *Annals of the New York Academy of Sciences*. **2013**, *1290*, 37-51. Doi:10.1111/nyas.12150.
- 268) González-Sarrías, A.; Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Nutraceuticals for older people: Facts, fictions and gaps in knowledge. *Maturitas*, **2013**, *75*, 313-334. Doi/10.1016/j.maturitas.2013.05.006.
- 269) Jakobek, L.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.** Polyphenolic characterization of old local apple varieties from Southeastern European region. *Journal of Food Composition and Analysis* **2013**, *31*, 199-211. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2013.05.012>.
- 270) Puupponen-Pimiä, R.; Seppänen-Laakso, T.; Kankainen, M.; Maukonen, J.; Törrönen, R.; Kolehmainen, M.; Leppänen, T.; Mollanen, E.; Nohynek, L.; Aura, A.M.; Poutanen, K.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; Oksman-Caldentey, K.M. Effects of ellagitannin-rich berries on blood lipids, gut microbiota and urolithin production in human subjects with symptoms of metabolic syndrome. *Mol. Nut. Food. Res.* **2013**, *57*, 2258-2263. DOI 10.1002/mnfr.201300280.
- 271) Majtan, J.; Bohova, J.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Madakova, Z.; Majtan, T.; Majtan, V.; Kludiny, J. Fir honeydew flavonoids inhibit TNF- α -induced MMP-9 expression in human keratinocytes: a new action of honey in wound healing. *Archives of Dermatological Research*, **2013**, *305*: 619-627. DOI 10.1007/s00403-013-1385-y.
- 272) Medina, S.; Domínguez-Perles, R.; Ferreres, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil-Izquierdo, A. The effects of the intake of plant foods on the human metabolome. *Trends in Analytical Chemistry*, **2013**, *52*, 88-99. DOI 10.1016/j.trac.2013.08.002.
- 273) García-Villalba, R.; Beltrán, D.; Espín, J.C.; Selma, M.V.; **Tomás-Barberán, F.A.** Time Course Production of Urolithins from Ellagic acid by Human Gut Microbiota. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2013**, *61*, 8797-8806. DOI: 10.1021/jf402498b.
- 274) **Tomás-Barberán, F.A.**; Mine, Y. A key to understanding the effects of food bioactives in health. Gut microbiota. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **2013**, *61*, 9755-9757. <http://dx.doi.org/10.1021/jf404354f>.
- 275) Rangel, O.D.; Rico, M.C.; Vallejo, F.; Boza, J.J.; Kellerhals, M.; Perez de la Cruz, A.J.; **Tomás-Barberán, F.**; Gil, A.; Mesa, M.D.; Aguilera, C.M. Evolution of plasma inflammatory biomarkers after the intake of an orange-based beverage enriched with polyphenols in overweight adults (BIONAOS Study). *Proc. Nutr. Soc.* **2013**, *72* (OCE1), E77. Doi:10.1017/S0029665113000797.
- 276) Romo-Vaquero, M.; Larrosa, M.; Yáñez-Gascón, M.J.; Issaly, N.; Flanagan, J.; Roller, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. A rosemary extract enriched in carnosic acid improves circulating adipocytokines and modulates key metabolic sensors in lean Zucker rats: critical

- and contrasting differences in the obese genotype. *Molecular Nutrition and Food Research*, **2014**, *58*, 942-953. DOI 10.1002/mnfr.201300524.
- 277) González-Sarrias, A.; Giménez-Bastida, J.A.; Núñez-Sánchez, M.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Phase-II metabolism limits the anticancer activity of urolithins, ellagic acid-derived metabolites, in human colon cancer cells. *European Journal of Nutrition*, **2014**, *53*, 853-856. DOI 10.1007/s00394-013-0589-4.
- 278) Moyá-Pérez, A.; Romo-Vaquero, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Sanz, Y.; García-Conesa, M.T. Hepatic molecular responses to *Bifidobacterium pseudocatenulatum* CECT 7765 in a mouse model of diet-induced obesity. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*. **2014**, *24*, 57-64.
- 279) García-Villalba, R.; Larrosa, M.; Possemiers, S.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Bioavailability of an oleuropein-rich olive leaf extract and its acute effect on plasma antioxidant status in pre- and postmenopausal women. *European Journal of Nutrition*, **2014**, *53*, 1015-1027. DOI 10.1007/s00394-013-0604-9.
- 280) **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Villalba, R.; Quartieri, A.; Raimondi, S.; Amaretti, A.; Leonardi, A.; Rossi, M. In vitro transformations of chlorogenic acid by human gut microbiota. *Mol. Nut. Food Res.* **2014**, *58*, 1122-1131. DOI:10.1002/mnfr.201300441.
- 281) Tomás-Navarro, M.; Vallejo, F.; Sentandreu, E.; Navarro, J.L.; **Tomás-Barberán, F.A.** Volunteer stratification is more relevant than technological treatment in orange juice flavanone bioavailability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2014**, *62*, 24-27. DOI: 10.1021/jf4048989.
- 282) Núñez-Sánchez, M.A.; García-Villalba, R.; Monedero-Saiz, T.; García-Talavera, N.V.; Gómez-Sánchez, M.B.; Sánchez-Alvarez, C.; García-Albert, A.M.; Rodríguez-Gil, F.J.; Ruiz-Marín, M.; Pastor-Quirante, F.A.; Martínez-Díaz, F.; Yáñez-Gascón, M.J.; González-Sarrias, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Targeted metabolic profiling of pomegranate polyphenols and urolithins in plasma, urine and colon tissues from colorectal cancer patients. *Mol. Nut. Food Res.* **2014**, *58*, 1199-1211. DOI: 10.1002/mnfr.201300931.
- 283) Miguel, V.; Otero, J.A.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; Merino, G.; Álvarez, A.I. Role of ABCG2 in transport of the mammalian lignan enterolactone and its secretion into milk in Abcg2 knockout mice. *Drug Metabol. Dispos.* **2014**, *42*, 943-946.
- 284) Llorach, R.; Medina, S.; García-Viguera, C.; Zafrilla, P.; Abellán, J.; Jauregui, O.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Gil-Izquierdo, A.; Andrés-Lacueva, C. Discovery of urinary biomarkers of aronia-citrus juice intake by HPLC-q-TOF-based metabolomic approach. *Electrophoresis*, **2014**, *35*, 1599-1606. DOI 10.1002/elps.201300565.
- 285) Romo-Vaquero, M.; Selma, M.V.; Larrosa, M.; Obiol, M.; García-Villalba, R.; González-Barrio, R.; Issaly, N.; Flanagan, J.; Roller, M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T. A Rosemary extract rich in carnosic acid selectively modulates caecum microbiota and inhibits b-glucosidase activity, altering fiber and short chain fatty acids faecal excretion in lean and obese female rats. *PLOS ONE* **2014**, *9*(4) e94687. Doi:10.1371/journal.pone.0094687.
- 286) Selma, M.V.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Beltrán, D.; García-Villalba, R.; Espín, J.C. *Gordonibacter urolithinifaciens* sp. nov., a urolithin-producing bacterium isolated from the human gut. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, **2014**, *64*, 2346-2352. DOI 10.1099/ijs.0.055095-0.
- 287) Selma, M.V.; Beltrán, D.; García-Villalba, R.; Espín, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Description of urolithin production capacity from ellagic acid of two human intestinal *Gordonibacter* species. *Food and Function*, **2014**, *5*, 1779-1784, DOI: 10-1039/c4fo00092g.
- 288) **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Villalba, R.; González-Sarrias, A.; Selma, M.V.; Espín, J.C. Ellagic acid metabolism by human gut microbiota: Consistent observation of three urolithin phenotypes in intervention trials, independent of food source, age, and health status. *J. Agric. Food Chem.*, **2014**, *62*, 6535-6538. <http://dx.doi.org/10.1021/jf5024615>.
- 289) Tomás-Navarro, M.; Vallejo, F.; Borrego, F.; **Tomás-Barberán, F.A.** Encapsulation and micronization effectively improve orange beverage flavanones bioavailability in humans. *J. Agric. Food Chem.*, **2014**, *62*, 9458-9562. <http://dx.doi.org/10.1021/jf502933v>
- 290) **Tomás-Barberán, F.A.** Interaction of polyphenols with gut microbiota: Role in human health. *Planta Med.* **2014**, *80*, PL7. DOI: 10.1055/s-0034-1394482

- 291) Raimondi, S.; Anighoro, A.; Quartieri, A.; Amaretti, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Rastelli, G.; Rossi, M. Role of bifidobacteria in the hydrolysis of chlorogenic acid. *MicriobiologyOpen*, **2015**, 4: 41-52. doi: 10.1002/mbo3.219.
- 292) Vit, P.; Huq, F.; Barth, O.M.; Campo, M.; Pérez-Pérez, E.M.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Santos, E.L. Use of propolis in cancer Research. *British Journal of Medicine and Medical Research*. **2015**, 8, 88-109. Doi: 10.9734/BJMMR/2015/16216.
- 293) Núñez-Sánchez MA, González-Sarriás A, Romo-Vaquero M, García-Villalba R, Selma MV, **Tomás-Barberán FA**, García-Conesa MT, Espín JC. Dietary phenolics against colorectal cancer. From promising preclinical results to poor translation into clinical trials: pitfalls and future needs. *Mol Nutr Food Res*. **2015**, 59, 1274-1291. doi: 10.1002/mnfr.201400866.
- 294) Truchado, P.; Vit, P.; Heard, T.A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Ferreres, F. Determination of interglycosidic linkage in O-glycosyl flavones by high-performance liquid chromatography/photodiode-array detection coupled to electrospray ionization ion trap mass spectrometry. Its application to *Tetragonula carbonaria* honey from Australia. *Rapid Communications in Mass Spectrometry*. **2015**, 29, 948-954. DOI: 10.1002/rcm.7184.
- 295) Ramirez de Molina, A.; Vargas, T.; Molina, S.; Sanchez, J.; Martinez-Romero, J.; Gonzalez-Vallinas, M.; Martinez-Hernandez, R.; Sanchez-Martinez, R.; Gomez de Cedron, M.; Davalos, A.; Calani, L.; del Rio, D.; Gonzalez-Sarriás, A.; Espin, J.C.; **Tomas-Barberan, F.A.**; Reglero, G. The ellagic acid derivative 4,4'-Di-O-methylellagic acid as a promising molecule in colorectal cancer therapy. *J. Pharmacol. Exp. Ther.* **2015**, 353, 433-444. doi:10.1124/jpet.114.221796.
- 296) González-Sarriás, A.; Tomé-Carneiro, J.; Bellesia, A.; **Tomás.Barberán, F.A.**; Espín, J.C. The ellagic acid-derived gut microbiota metabolite urolithin A potentiates the anticancer effect of 5-fluorouracil chemotherapy in human colon cancer cells. *Food and Function*, **2015**, 6, 1460-1469. Doi: 10.1039/c5fo00120j
- 297) Kang, I.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C.; Chung, S. Urolithin C, a Gut Microbiota Metabolite Derived from Ellagic Acid, Attenuates Triglyceride Accumulation in Human Adipocytes and Hepatoma Huh7 Cells. *The FASEB Journal* **2015**, 29 no. 1 Supplement 130.1. DOI: 10.1096/fj.1530-6860.
- 298) Romo-Vaquero, M., García-Villalba, Gonzalez-Sarriás, A., Beltrán, D., R., **Tomás-Barberán, F.A.**, Espín, J.C., Selma, M.V. Interindividual variability in the human metabolism of ellagic acid: Contribution of *Gordonibacter* to urolithin production. *Journal of Functional Foods*. **2015**. 17, 785-791. DOI: 10.1016/j.jff.2015.06.040.
- 299) Núñez-Sánchez, M.A.; Dávalos, A.; González-Sarriás, A.; Casas-Agustench, P.; Visioli, F.; Monedero-Saiz, T.; García-Talavera, N.V.; Gómez-Sánchez, M.B.; Sánchez-Alvarez, C.; García-Albert, A.M.; Rodríguez-Gil, F.J.; Ruiz-Marín, M.; Pastor-Quirante, F.A.; Martínez-Díaz, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M. T.; Espín, J.C. MicroRNAs expression in normal and malignant colon tissues as biomarkers of colorectal cancer and in response to pomegranate extracts consumption: Critical issues to discern between modulatory effects and potential artefacts. *Mol. Nut. Food Res*. **2015**, 59, 1973-1986. doi: 10.1002/mnfr.201500357.
- 300) García-Villalba, R.; Espín, J.C.; Aaby, K.; Alasalvar, C.; Heinonen, M.; Jacobs, G.; Voorspoels, S.; Koivumäki, T.; Kroon, P.A.; Pelvan E.; Saha, S.; **Tomás-Barberán, F.A.** Validated method for the characterization and quantification of extractable and non-extractable ellagitannins after acid hydrolysis in pomegranate fruits, juices and extracts. *J. Agric. Food Chem.* **2015**, 63, 6555-6566. <http://dx.doi.org/10.1021/acs.jafc.5b02062>.
- 301) Cheynier, V.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Yoshida, K. Polyphenols: from plants to a variety of food and non-food uses. *J. Agric. Food Chem.*, **2015**, 63, 7589-7594. DOI:10.1021/acs.jafc.5b01173.

- 302) Rangel-Huerta, O.D.; Aguilera, C.M.; Martín, M.V.; Soto, M.J.; Rico, M.C.; Vallejo, F.; **Tomás-Barberán, F.**; Pérez-de-la-Cruz, A.J.; Gil, A.; Mesa, M.D. Normal or High Polyphenol Concentration in Orange Juice Affects Antioxidant Activity, Blood Pressure, and Body Weight in Obese or Overweight Adults. *J. Nutr.*, **2015**, *145*, 1808-1816. <http://dx.doi.org/10.3945/jn.115.213660>.
- 303) González-Sarrías, A.; García-Villalba, R.; Núñez-Sánchez, M.A.; Tomé-Carneiro, J.; Zafrilla, P.; Mulero, J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Identifying the limits for ellagic acid bioavailability: A Crossover pharmacokinetic study in healthy volunteers after consumption of pomegranate extracts. *J. Funct. Foods*. **2015**, *19*, 225-235. Doi: 10.1016/j.jff.2015.09.019.
- 304) Somoza, V.; Molyneux, R.J.; Chen, Z.Y.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Hofman, T. Guidelines for research on bioactive compounds – A Journal of Agricultural and Food Chemistry Perspective. *J. Agric. Food Chem.* **2015**, *63*, 8103-8105. DOI:10.1021/acs.jafc.5b04312.
- 305) García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Faça-Berthon, P.; Roller, M.; Zafrilla, P.; Issaly, N.; García-Conesa, M.T. Targeted and untargeted metabolomics to explore the bioavailability of the secoiridoids from a seed/fruit extract (*Fraxinus angustifolia*) in human healthy volunteers: a preliminary study. *Molecules*, **2015**, *20*, 22202-22219. Doi:10.3390/molecules201219845.
- 306) García-Villalba, R.; Espin, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.** Chromatographic and spectroscopic characterization of urolithin for their determination in biological samples after the intake of foods containing ellagitannins and ellagic acid. *J. Chromatogr. A*. **2016**. *1428*, 162-175. <http://dx.doi.org/10.1016/j.chroma.2015.08.044>.
- 307) Fracassetti, D.; Gabrielli, M.; Costa, C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Tirelli, A. Suitability of polyphenol-based formulas to replace sulfur dioxide for storage of sparkling White wine. *Food Control*, **2016**, *60*, 606-614.
- 308) Giménez-Bastida, J.A.; · González-Sarrías; A.; Vallejo, F.; · Espin, J.C.; · **Tomás-Barberán, F.A.** Hesperetin and its sulfate and glucuronide metabolites inhibit TNF- α induced human aortic endothelial cell migration and decrease plasminogen activator inhibitor-1 (PAI-1) levels. *Food & Function*, **2016**; *7*, 118-126. DOI:10.1039/C5FO00771B.
- 309) Selma, M.V.; Romo-Vaquero, M.; García-Villalba, R.; González-Sarrías, A.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. The human gut microbial ecology associated to overweight and obesity determines ellagic acid metabolism. *Food & Function*, **2016**, *7*, 1769-1774. <http://dx.doi.org/10.1039/C5FO01100K>.
- 310) González-Sarrías, A.; Nuñez-Sánchez, M.A.; Tomé-Carneiro, J.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espin, J.C. Comprehensive characterization of the effects of ellagic acid and urolithins on colorectal cancer and key associated molecular hallmarks: microRNA-cell specific induction of CDKN1A (p21) as a common mechanism involved. *Mol. Nut. Food Res.*, **2016**, *60*, 701-716. doi:10.1002/mnfr.201500780.
- 311) González-Sarrías, A.; Núñez-Sánchez, M.A.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Espín, J.C. Antiproliferative activity of the ellagic acid-derived gut microbiota Isourolithin A and comparison with its Urolithin A isomer: The role of cell metabolism. *Eur. J. Nutr.* **2016**, DOI: 10.1007/s00394-015-1131-7.
- 312) Quartieri, A.; García-Villalba, R.; Amaretti, A.; Raimondi, S.; Leonardi, A.; Rossi, M.; **Tomás-Barberán, F.A.** Detection of novel metabolites of flaxseed lignans in vitro and in vivo. *Mol. Nut. Food Res.* **2016**, doi:10.1002/mnfr.201500773.
- 313) Kang, I.; Espin, J.C.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Kim, Y.E.; Chung, S. Urolithin A, C and D, but not iso-Urolithin A and Urolithin B, attenuate triglyceride accumulation in human cultures of adipocytes and hepatocytes. *Mol. Nut. Food Res.* **2016**, *60*, 1129-1138. doi:10.1002/mnfr.201500796.

- 314) Rudge de Moraes Barros, H.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Genovese, M.I. Evaluation of the distribution and metabolism of polyphenols derived from Cupuassu (*Theobroma grandiflorum*) in mice gastrointestinal tract by UPLC-ESI-QTOF. *J. Funct. Foods*, **2016**, *22*, 477-489. Doi:10.1016/j.jff.2016.02.009.
- 315) Kang, I.; Espín, J.C.; Carr, T.P.; **Tomás-Barberán, F.A.**; Chung, S. Raspberry seed flour attenuates high sucrose diet-mediated hepatic stress and adipose tissue inflammation. *J. Nut. Biochem.* **2016**, *32*, 64-72. DOI: [10.1016/j.jnutbio.2016.02.006](https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2016.02.006).
- 316) Núñez-Sánchez, M.A.; Karmokar, A.; González-Sarrías, A.; García-Villalba, R.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Brown, K.; Espín, J.C. In vivo relevant mixed urolithins and ellagic acid inhibit phenotypic and molecular colon cancer stem cell features: a new potentiality for ellagitannin metabolites against cancer. *Food Chem. Toxicol.* **2016**, *92*, 8-16. DOI: 10.1016/j.fct.2016.03.011.
- 317) Basanta, M.F.; Marin, A.; De Leo, S.A.; Gerschenson, L.N.; Erlejman, A.G.; **Tomas-Barberan, F.A.**; Rojas, A.M. Antioxidant Japanese plum (*Prunus salicina*) microparticles with potential for food preservation. *J. Funct. Foods*, **2016**, *24*, 287-296. <http://ds.doi.org/10.1016/j.jff.2016.04.015>.
- 318) **Tomás-Barberán, F.A.**; González-Sarrías, A.; García-Villalba, R.; Nuñez-Sanchez, M.A.; Selma, M.V.; García-Conesa, M.T.; Espin, J.C. Urolithins, the rescue of 'old' metabolites to understand a 'new' concept; metabotypes as a nexus between phenolic metabolism, microbiota dysbiosis and host health status. *Mol. Nut. Food Res.* **2016**, doi: 10.1002/mnfr.201500901.
- 319) Luna, M.C.; Tudela, J.A.; **Tomas-Barberan, F.A.**; Gil, M.I. Modified atmosphere (MA) prevents browning of fresh-cut romaine lettuce through multi-target effects related to phenolic metabolism. *Postharvest Biol. Technol.* **2016**, *119*, 84-93.

ARTICULOS (A) (NO SCI)

- 1) Barberán, F.A.T.; Gil, M.I.; Tomás, F.; Ferreres, F. "Polyphenolic compounds from the leaves of *Myoporum tenuifolium*". *Plant.Med.Phytother.* **1985**, *19*, 48-56.
- 2) Ferreres, F.; Tomás, F.; Barberán, F.A.T.; Hernández, L. "Free flavone aglycones from *Thymus membranaceus* Boiss. subsp. *membranaceus*". *Plant.Med.Phytother.* **1985**, *19*, 89-97.
- 3) Tomás, F.; Morenilla, A.; Barberán, F.A.T. "Two flavonol glycosides from *Salsola kali* (Chenopodiaceae)". *Fitoterapia* **1985**, *56*, 365-366.
- 4) Barberán, F.A.T. y Tomás, F. "An allose-Containing 8-hydroxychrysoeriol diglycoside from *Sideritis leucantha*". *Rev. Latinoamer. Quím.* **1985**, *16*, 47-50.
- 5) Barberán, F.A.T. "The flavonoids from the Labiatae". *Fitoterapia* **1986**, *57*, 67-95.
- 6) Ferreres, F.; Barberán, F.A.T.; Tomás, F. "Flavonoids from *Lavandula dentata*". *Fitoterapia* **1986**, *57*, 199-200.
- 7) Ferreres, F.; Barberán, F.A.T.; Tomás, F. "Free flavone aglycones and flavonoid glycosides from *Satureia obovata*". *Int.J.Crude Drug Res.* **1987**, *25*, 246-250.
- 8) Tomás-Lorente, F.; García-Grau, M.; Tomás-Barberán, F.A. "The wastes of the industrial treatment of *Salvia lavandulaefolia* as a source of biologically active flavonoids". *Fitoterapia* **1988**, *59*, 62-64.
- 9) Tomás-Lorente, F.; Ferreres, F.; Tomás-Barberán, F.A.; Albaladejo, J.; Guzmán, G. "Análisis por hplc para caracterización de mermeladas y jugos". *Alimentacion, Equipos y Tecnologia* **1988**, *7*, 167-169.
- 10) Tomás-Barberán, F.A.; Artés-Calero, F.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F.; Guzmán, G.; García-Grau, M.; Guirado, A. "Cambios inducidos por congelación en el árbol "helada" en los niveles de hesperidina y narirutina en naranja satsuma". *Alimentacion, Equipos y Tecnologia* **1989**, *7*, 185-187.
- 11) Tomás-Barberán, F.A.; Cole, M.D.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F.; Guirado, A. "Epicuticular flavonoids from *Bellardia trixago* and their antifungal fully methylated derivatives". *Int.J.Crude Drug Res.* **1990**, *28*, 57-60.
- 12) Tomás-Barberán, F.A.; Gil, M.I. "Labiatae flavonoids: chemical, chemotaxonomical, economical and ecological aspects". *Rev.Latinoamer.Quim.* **1990**, *21*, 134-139.
- 13) Wollenweber, E.; Tomás-Barberán, F.A. "On the identity of commercial "gossypin" and related products". *Phytochem.Bull.* **1990**, *22*, 25-26.
- 14) Tomás-Lorente, F.; Iniesta-Sanmartín, E.; Tomás-Barberán, F.A.; Guirado, A. "Antimicrobial phenolics from *Helichrysum picardii*". *Fitoterapia* **1991**, *62*, 521-523.
- 15) Ortiz, A.; Ferreres, F.; Silva, C.; Tomás-Barberán, F.A.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F. "El contenido en flavonoides de la miel de la Alcarria. Estudios sobre origen y caracterización". *Cuadernos de Apicultura* **1992**, *12*, 8-11.
- 16) Tomás-Barberán, F.A.; Gil, M.I.; Ferreres, F.; García-Viguera, C.; Tomás-Lorente, F. "Detección de miel en turrón de Jijona mediante el análisis de flavonoides por HPLC". *Alimentacion, Equipos y Tecnologia* **1992**, *11*, 93-95.
- 17) Gil, M.I., Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., Tomás-Lorente, F. "Distribution of flavonoid 7-(2"-allosyl)-glucosides in members of the subfamily Lamioideae". *Lamiales Newsletter* **1992**, *1*, 14.
- 18) Tomás-Barberán, F.A. "Spanish Labiatae: A source for natural antioxidant compounds", *Lamiales Newsletter*, **1993**, *2*, 1-2.
- 19) Vit, P., Tomás-Barberán, F.A., García-Viguera, C., Ferreres, F. y Camargo, J. "Caracterización de propóleos venezolanos", *Revista Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"* (Venezuela), **1993**, *24* (2) 1-5.
- 20) Tomás-Barberán, F.A. "Pigmentos: las bases bioquímicas del color de los alimentos" *Fronteras de la Ciencia y la Tecnología*, **1995**, *7*, 46-48.
- 21) Tomás-Barberán, F. A., García-Viguera, C., Bridle, P. "Is CE the HPLC of the 90's in polyphenol analysis? Polyphenols Actualités, nº 15, July, **1996**, 15-17.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

- 22) Rivera, D.; Obón, C.; Tomás-Barberán, F.A.; Arenas, M.J. "Study of the flavonoids as chemotaxonomic markers in *Populus* (Salicaceae) of Spain. Preliminary results". *Lagascalia*, **1997**, 19 (1-2), 813-818.
- 23) Tomás-Barberán, F.A. "Alimentos Funcionales. Un reto para las industrias alimentarias", *CTC Alimentación*, nº 3, Julio **1999**, 27-29.
- 24) Kader, A.; Hess-Pierce, B.; Gil, M.I.; Tomás-Barberán, F.A. y Hallock, C. Phytonutrients in Fruits and Nuts, *Perishables Handling Quarterly Issue*, Nº 102, May **2000**, 2-4.
- 25) Tomás-Barberán, F.A., Espín, J.C.; Cantos, E. 'La luz ultravioleta puede aumentar los efectos beneficiosos de la uva de mesa y del vino'. *CTC Alimentación* (ISSN- 1577-5917), **2000**, 8, 36-38.
- 26) Tomás-Barberán, F.A. 'Europa Camina Hacia unos Alimentos más Sanos y más Seguros', Editorial *CTC Alimentación* (ISSN- 1577-5917), **2001**, 11, 3.
- 27) Tomás-Barberán, F.A. 'Are Dietary Polyphenols available for Bioactivity? Polyphenols Actualités, nº21, **2001**, 23-24.
- 28) Ivancheva, S.; Tomas-Barberan, F.; Tsvetkova, R. Comparative analysis of flavonoids in *Achillea* sp. Sect. *Millefolium* and Sect. *Ptarmica*. *Comptes Rendus de l'Academie Bulgare des Sciences*, **2002**, 55, 43-46.
- 29) Tomás-Barberán, F.A. 'Los polifenoles de los alimentos y la salud', *Alimentación, Nutrición y Salud*, **2003**, 10 nº2, 41-53.
- 30) Tomás-Barberán, F.A., Colaboración con otros **26 autores** en la obra de divulgación 'Biotecnología de Alimentos: Preguntas y Respuestas. Editado por SEBIOT, **2003**. 60 pp.
- 31) Tomás-Barberán, F.A. Contribución al artículo de la Revista *La Tierra que todos deseáramos*. "Posibles efectos en la salud de los residuos en alimentos de productos fitosanitarios y fertilizantes" Junio **2003**.
- 32) Llorach, R.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A.; Ferreres, F. 'Aprovechamiento y gestión de subproductos de la manipulación e industrialización de hortalizas. Posible uso como fuente de compuestos de interés para la salud. *CTC Alimentación*, **2003**, 16, 6-12.
- 33) Artés, F.; Tomás-Barberán, F.A. 'Post-harvest technological treatments of pomegranate and preparation of derived products', *Central Valley Postharvest Newsletter*, August **2004**, Vol 13, nº2. 4-9.
- 34) Espín, J.C., Tomás-Barberán, F.A. 'Polifenoles y salud: Propiedades biológicas de polifenoles de la uva y de la granada', *Investigación y Ciencia*, **2006**, Mayo, 34-36.
- 35) Tomás-Barberán, F.A. 'Investigación en Poscosecha. ¿En qué se trabaja? *Horticultura Internacional*. **2009**, 69, 69-71.
- 36) Villaño-Valencia, D.; Tomás-Barberán, F.A. 'Últimos avances y actualidad del proyecto Fun-C-Food: Nuevos Ingredientes de Alimentos Funcionales para Mejorar la Salud'. *Alimentaria*, **2012**, 430, 91-107.
- 37) Tomás-Barberán, F.A. Types, Food Sources, Consumption and Bioavailability of Dietary Polyphenols. Proceedings of the Symposium: Do we need dietary polyphenols for health? State of the art and perspectives. *Nutrinsight*, 3, May **2012**, 4-12. Kraft Foods.
- 38) Vit, P.; Tomás-Barberán, F.A.; Truchado, P.; Ferreres, F.; Yu, J.Q.; Huq, F. La Biodiversidad de la miel de pote es una opción medicinal que merece ser estudiada: Composición química sensorial y actividad anticáncer de miel de *Melipona favosa* de Venezuela. Pp 117-125. Zamora L.G. (editor). Memorias del VIII Congreso Mesoamericano de abejas nativas: Biología, Cultura y Uso Sostenible. Universidad Nacional, Heredia, Costa Rica, **2013**.
- 39) Rangel-Huerta, O.D.; Aguilera-García, C.M.; Vallejo, F.; Tomás-Barberán, F.A.; Pérez de la Cruz, A.; Kellerhais, M.; Boza, J.; Gil, A.; Mesa, M.D. El consumo de un zumo con flavanonas mejora la defensa antioxidante y disminuye el estrés oxidativo. *Nutr. Hosp.* 30, S1, Julio **2014**. 15.

Publicaciones electrónicas.

- 1) Tomás-Barberán y F.A., Santos Buelga, C. "Sustancias fitoquímicas de frutas y hortalizas, su posible papel beneficioso para la salud. **2001**. 9 pp. www.fruitveg.com/sp/articulos/art_fitoquimicos.php3.
- 2) Tomás-Barberán, F.A. Entrevista sobre Alimentos Funcionales. www.consumaseguridad.com

LIBROS/BOOKS (EDITOR) (E)

- 1) Harborne, J.B., Tomás-Barberán, F.A. (Editores) "Ecological Chemistry and Biochemistry of Plant Terpenoids"; Oxford University Press, Oxford, **1991**, 349 pag. ISBN 0-19-857739-7.
- 2) Tomás-Barberán, F.A. y Robins, R.J. (Editores) "Phytochemistry of Fruit and Vegetables". Oxford University Press, Oxford, **1997**, 375 pg. ISBN 0-19-857790-7.
- 3) Tomás-Barberán, F.A. y Gil, M.I. (Editores) 'Improving the health-promoting properties of fruit and vegetable products', Woodhead Publishing, Cambridge, **2008**, 584 pp. ISBN 1 84569 184 9.
- 4) Crozier, A.; Ashihara, H.; Tomás-Barberán, F. (Editores) 'Teas, Cocoa and Coffee. Plant secondary metabolites and health. Wiley-Blackwell, Chichester, U.K. **2012**. 252 pp. ISBN: 13: 978-1-4443-3441-8

MONOGRAFIAS (S)

- 1) Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., Ortiz, A. y Hernández-Maeso, M.C. "Estudio sobre el contenido en flavonoides de las mieles de La Alcarria: su aplicación a la caracterización geográfico-botánica". CSIC, Madrid, **1994**, 38 pag. ISBN 84-606-1832-3.

CAPITULOS DE LIBRO/BOOK CHAPTERS (CL)

- 1) Tomás-Barberán, F.A.; Maillard, M.; Hostettmann, K. "Antifungal flavonoids from the leaf surfaces of *Helichrysum nitens* and from the stem bark of *Erythrina berteroana*". In *Plant Flavonoids in Biology and Medicine II: Biochemical, Cellular, and Medicinal Properties*; Cody, V., Middleton, E., Harborne, J.B., Beretz, A., Eds.; Alan R. Liss: New York, **1988**. p. 61-65. ISBN 0-8451-5130-4
- 2) Ferreres, F.; Tomás-Lorente, F.; Tomás-Barberán, F.A. "Current trends in plant flavonoid analysis". In *Studies in Natural Products Chemistry: Structure Elucidation. Volume 5 (PartB)*; Rahman, A.U., Ed.; Elsevier: Amsterdam, **1989**. p. 621-671. ISBN 0-444-42970-0
- 3) Tomás-Barberán, F.A.; Gil, M.I. "Chemistry and natural distribution of flavonoids in the Labiatae". In *Advances in Labiatae Science*; Harley, R.M., Reynolds, T., Eds.; Royal Botanic Gardens: Kew, **1992**. p. 299-305. ISBN 0-947643-52-4.
- 4) Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F. "Flavonoid analysis in the determination of the geographical and botanical origin of honey". *Bulletin de Liaison du Groupe Polyphenols* **1992**, 16 (II), 233-236.
- 5) García-Viguera, C., Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A., Gil, M.I. y Tomás-Lorente, F. "Detection of adulterations in fruit jams by HPLC/diode array analysis of flavonoids". *Bulletin de Liaison du Groupe Polyphenols* **1992**, 16 (II), 362-365.
- 6) Gil, M.I., García-Viguera, C., Soler, C., Artés, F. y Tomás-Barberán, F.A. "Evolution of pomegranate juice anthocyanins during fruit ripening and postharvest storage". **1995**, INRA Editions, Les Colloques, Paris.
- 7) Gil, M.I., Montijano, H., Ferreres, F., Tomás-Lorente, F. y Tomás-Barberán, F.A. "Labiatae flavonoids as food antioxidants". **1995**, INRA Editions, Les Colloques, Paris.
- 8) Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., Gil, M.I., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F. "Analysis of honey phenolic compounds by CE and HPLC. Its application to honey characterization". **1995**, INRA Editions, Les Colloques, Paris.
- 9) García-Viguera, C., Zafrilla, P. y Tomás-Barberán, F.A. "Changes in colour of strawberry jams during processing" En: "*Current Trends in Fruit and Vegetables Phytochemistry*", Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, **1996**, pag. 177-181.

- 10) Tomás-Barberán, F.A. y Robins, R.J. "Introduction". En: *Phytochemistry of Fruit and Vegetables*, Clarendon Press, Oxford, **1997**, Capítulo 1, *Introduction*, pag. 1-9.
- 11) Tomás-Barberán, F.A. "Flavonoides de plantas y su interacción con insectos". En: *Insecticidas de origen natural y protección integrada y ecológica en agricultura*, **1977**, pp. 75-87. Ed. Pascual, M.J., Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua, Región de Murcia. ISBN: 84-87154-57-3.
- 12) Tomás-Barberán, F.A. "Flavonoids and other phenolic compounds as markers of the botanical and geographical origin of honey. En: **'Detection of the Botanical and Geographical Origin of Honey'**, E. Anklam, N. Lipp, D. Wiltshko Eds. EUR 17693 EN, European Commission. Joint Research Centre, Ispra (Italia), **1997**. pp. 12-13.
- 13) Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., Gil, M.I. "Antioxidant phenolic metabolites from fruit and vegetables and changes during postharvest storage and processing". En: *Studies in Natural Products Chemistry. Volume 23, Bioactive Natural Products (Part D)*, Atta-ur-Rahman ed. Elsevier, **2000**, pag. 739-795.
- 14) Rivera, D., Obón, C., Tomás, F. "Country Profile: Spain" En: *Wild Food and Non-Food Plants: Information Networking* (Heywood V.H., Skoula, M. Eds.). Vol 38, Cahiers Options Méditerranéennes, CIHEAM, **1998**, pp.121-251. ISSN: 1022-1379.
- 15) Tomás-Barberán, F.A.; Cantos, E.; Ferreres, F.; "Effect of UV-B Light and Low Temperatures on the phenolic metabolites composition of harvested red grapes". (Cheze, C. and Vercauteren, J. Editors), En *"Polyphenols, Wine and Health Communications"*, pag 41-42. (University Bordeaux, France), **1999**.
- 16) Tomás-Barberán, F.A.; Cantos, E.; Ferreres, F. "UV irradiation as a method to increase phenolic content and improve quality and health promoting properties of harvested fruits" En: *Polyphenols Communications 2000*, Martens, S.; Treutter, D.; Forkmann, G. Eds. Technische Universität München, pp. 487-488.
- 17) Gil-Izquierdo, A.; Gil, M.I.; Tomás-Barberán, F.A.; Ferreres, F. "Availability of phenolic compounds, vitamin C content and antioxidant activity of artichokes after domestic processing". En: *Polyphenols Communications 2000*, Martens, S.; Treutter, D.; Forkmann, G. Eds. Technische Universität München, pp. 323-324.
- 18) Tomás-Barberán, F.A. "Effect of storage and processing on food phenolics". 34-41 pp. En: Amado, R.; Abt, B.; Bravo, L.; Goñi, I.; Saura-Calixto, F. Eds. *Bioactive Compounds in plant foods: Health Effects and perspectives for the food industry*. European Commission, Brussels. **2002**.
- 19) Tomás-Barberán, F.A. "Strategies for reducing phenolic-related quality loss in fresh-cut lettuce", 374-379. En: Artés, F, Gil, M.I., Conesa, M.A Eds. *Improving postharvest technologies of fruit, vegetables and ornamentals*. Editorial Novograf, S.A., Murcia, **2001** ISBN: 84-607-3290-8.
- 20) Cantos, E.; Espin, J.C., Tomás-Barberán, F.A. "Effect of minimal processing on both polyphenol oxidase and peroxidase from lettuce upon cold storage", 393-401. En: Artés, F, Gil, M.I., Conesa, M.A Eds. *Improving postharvest technologies of fruit, vegetables and ornamentals*. Editorial Novograf, S.A., Murcia, **2001** ISBN: 84-607-3290-8.
- 21) Cantos, E.; Tomás-Barberán, F.A. "Ultraviolet irradiation during postharvest storage increases nectarine susceptibility to surface discoloration", 704-707. En: Artés, F, Gil, M.I., Conesa, M.A Eds. *Improving postharvest technologies of fruit, vegetables and ornamentals*. Editorial Novograf, S.A., Murcia, **2001** ISBN: 84-607-3290-8.
- 22) Tudela, J.A.; Artés, F. Tomás-Barberán, F.A. "Anthocyanins, flavonols and hydroxycinnamic acid changes during cold storage and high CO₂ levels on sweet cherry", 719-715. En: Artés, F, Gil, M.I., Conesa, M.A. Eds. *Improving postharvest technologies of fruit, vegetables and ornamentals*. Editorial Novograf, S.A., Murcia, **2001** ISBN: 84-607-3290-8.
- 23) Tomás-Barberán, F.A.; Gil-Izquierdo, A.; Ferreres, F.; Gil, M.I. "Analysis and Purification of Flavanones, Chalcones and Dihydrochalcones", 359-371- En: *Methods in Polyphenol Analysis*. Santos-Buelga, C. Y Williamson, G. Eds. Editorial, Royal Society of Chemistry, Cambridge, **2003**. ISBN 0-85404-580-5.
- 24) Santos Buelga, C.; García-Viguera, C.; Tomás-Barberán, F.A. "On-Line Identification of Flavonoids by HPLC Coupled to Diode Array Detection", 92-127. En: *Methods in Polyphenol Analysis*. Santos-Buelga, C. Y Williamson, G. Eds. Editorial, Royal Society of Chemistry, Cambridge, **2003**. ISBN 0-85404-580-5.
- 25) Llorach, R.; Tomás-Barberán, F.A.; Vallejo, F.; García-Viguera, C.; Ferreres, F. 'valorization of by-products of the handling and commercialization of vegetables' En: *Natural Products in the New Millenium: Prospects and Industrial Applications*, (Eds. Rauter, et al.), **2002**, 337-343. Kluwer Academic Publishers, Amsterdam.

- 26) Tomás-Barberán, F.A., Llorach, R.; Espín, J.C.; Ferreres, F. Agri-Food Residues as a Source of Phytochemicals. En 'Total Food: Exploiting co-products – minimizing waste' (Waldron, K.; Faulds, C.; Smith, A. Eds.) IFR Editions, ISBN 0-7084-0644-5. **2004**, 44-50.
- 27) Tomás-Barberán, F.A.; Llorach, R.; Ferreres, F.; Espín J.C. Fruit and Vegetables processing byproducts as sources of functional food ingredients. En: Industrial Crops and Rural Development (Eds. Pascual-Villalobos, M.J.; Nakayama, F.S.; Bailey, C.A.; Correal, E.; Scholman, W.W.) IMIDA, Murcia. ISBN 84-689-3363-5. **2005**, pp. 355-362.
- 28) Espín, J.C. y Tomás-Barberán, F.A. 'Constituyentes Bioactivos no-nutricionales de alimentos de origen vegetal y su aplicación a alimentos funcionales'. En: Alimentos Funcionales (Eds. Juárez, M.; Olano, A.; Morais, F.) FECYT, Madrid, ISBN-84-689-4204-9. **2005**, pag. 101-165.
- 29) Gil, M.I. y Tomás-Barberán, F.A. 'Uso del ozono en la conservación', En: Nuevas Tecnologías de Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados' (Eds. González-Aguilar et al.), Ed. CYTED-CONACYT, **2005**, pp 400-412, ISBN-968-5862-08-D.
- 30) Tomás-Barberán, F.A.; Seeram, N.P.; Espín, J.C. 'Bioavailability of pomegranate polyphenols' En: Pomegranates: Ancient Roots to Modern Medicine' (Seeram, Shulman, Huber eds.). CRC Press. Taylor and Francis, Boca Raton, USA. **2006**. pp- 45-60. ISBN-13: 978-0-8493-9812-4.
- 31) Tomás-Barberán, F.A. 'High-value co-products from plant foods: nutraceuticals, micronutrients, functional ingredients. En: Handbook of Waste Management and Co-product Recovery in Food Processing. (Waldron, K. Ed.). CRC Press, Woodhead Publishing Ltd. Cambridge (Inglaterra). **2007**, pp. 448-469. ISBN-13: 978-1-84569-025-0.
- 32) Tomás-Barberán, F.A., Espín, J.C., García-Conesa, M.T. 'Bioavailability and metabolism of ellagic acid and ellagitannins', En, Stephan Quideau Ed. Chemistry and Biology of Ellagitannins. An Underestimated Class of Bioactive Plant Polyphenols. World Science Publishers, **2009**. Chapter 7, pp. 273-297. ISBN-13-978-981-279-740-7.
- 33) Tomas-Barberan, F.A. 'La Fresa: un alimento muy saludable'. En: La Fresa de Huelva; Consejería de Agricultura, Junta de Andalucía. **2008**, pp. 307-333. ISBN: 978-84-8474-222-7.
- 34) Tomás.Barberán, F.A.; García-Conesa, M.T.; Larrosa, M.; Cerdá, B.; González-Barrio, R.; Bermúdez-Soto, M.J.; González-Sarrías, A.; Espín, J.C. 'Bioavailability, metabolism, and bioactivity of food ellagic acid and related polyphenols', En: Recent Advances in Polyphenols Research, (Ed. Lattanzio, V. and Daayf, F.). Blackwell Publishing Limited, Oxford, **2008**. Chapter 11, pg: 263-277. ISBN-13: 978-1-4051-5837-4.
- 35) Tomás-Barberán, F.A., Gil-Izquierdo, A.; Moreno, D.A. Bioavailability and metabolism of phenolic compounds and glucosinolates. Chapter 8. En: Designing Functional Foods. Ed. D.J. McClements and E. A. Decker. Woodhead Publishing Limited. CRC Press. Boca Raton. ISBN-978-1-84569-432-6. **2009**. Pags. 194-221.
- 36) Tomás-Barberán, F.A. y Espín, J.C. Constituyentes Bioactivos no-nutricionales con actividad antioxidante. En: Alimentos Funcionales y de diseño específico. Ed. M. Juárez y A. Perote, Instituto Tomás Pascual. Editorial IMC, Madrid, **2010**. Pp. 75-95. ISBN: 978-84-7867-059-8
- 37) Bortolotti, L.; Truchado, P.; Allende, A.; Kaatz, H.H.; Bertelli, D.; Plessi, M.; Bilikova, K.; Simuth, J.; Moritz, R.F.A.; Tomas-Barberan, F.A.; Sabatini, A.G. The Quality of Honey for Bees and Man. In: Bees in Europe and Sustainable Honey Production. (Behrens, D.; Moritz, R.F.A. Eds.) Nova Science Publishers. Inc. New York, **2011**. ISBN: 978-1-61209-336-9, pp. 1-48.
- 38) Tomás-Barberán, F.A.; Borges, G.; Crozier, A. Phytochemicals in cocoa and flavan-3-ol bioavailability. EN: Teas. Cocoa and Coffee: Plant secondary metabolites and health. **2012**, Wiley-Blackwell. Pp. 193-217. ISBN: 13: 978-1-4443-3441-8.
- 39) Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A. Bioavailability and metabolism of ellagic acid and ellagitannins. En: Oxidative Stress and Disease Series (Lester Packer and Enrique Cadenis, Series Editors). Flavonoids and Related Compounds: Bioavailability and Function (Jeremy Spencer and Alan Crozier (Editors)) **2012**. CRC Press, Boca Raton. Pp. 183-199. ISBN 978-1-4398-4826-5.
- 40) Tomás-Barberán, F.A. y Ferreres, F. Analytical methods of flavonols and flavones. Chapter 7. En: *Analysis of Antioxidant-Rich Phytochemicals*. (Xu, Z. y Howard L.R. Eds.) Wiley-Blackwell. Chichester, U.K. **2012**. ISBN 978-0-8138-2391-1. Pp. 207-246.

- 41) Jourdes, M.; Poységu, L.; Quideau, S.; Mattivi, F.; Truchado, P.; Tomás-Barberán, F.A. Hydrolyzable tannins: Gallotannins, ellagitannins and ellagic acid. (Nollet L. and Toldrá F. Eds.). In: Handbook of Analysis of Active Compounds in Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, **2012**, Chapter 20, 435-459. ISBN-978-1-4398-1588-5.
- 42) Ferreres, F.; Tomás-Barberán, F.A. Flavonols, flavones and flavanones. (Nollet L. and Toldrá F. Eds.). In: Handbook of Analysis of Active Compounds in Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, **2012**, Chapter 15, 289-315. ISBN-978-1-4398-1588-5.
- 43) Tomás-Barberán, F.A.; Truchado, P.; Ferreres, F. Flavonoids in Stingless-Bee and Honey-Bee Honeys. En: Pot Honey: A Legacy of Stingless Bees. (Vit, P.; Pedro, S.R.M.; Riubik, D. Eds.). Springer, Berlin, **2013**, Chapter 33, 461-474. ISBN-978-1-4614-4959-1.
- 44) Villaño, D.; Medina, S.; Gil, J.I.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; Tomás-Barberán, F.A.; Gil-Izquierdo, A. MS-Based Omics Evaluation of Phenolic Compounds as Functional Ingredients. En. Foodomics: Advances in Mass Spectrometry in Modern Food Science and Nutrition (Ed. A. Cifuentes). John Wiley & Sons Inc. **2013** Chapter 15, 415-427. ISBN-978-1-118-16945-2.
- 45) Tomás-Barberán, F.A.; Ruiz, D.; Valero, D.; Rivera, D.; Obón, C.; Sánchez-Roca, C.; Gil, M.I. Health benefits from pomegranates and stone fruit, including plums, peaches, apricots and cherries. **Chapter 7**, En: Bioactives in Fruits: Health Benefits and Functional Foods. Margot Skinner and Denise Hunter, Eds. John Wiley & Sons, Chichester, U.K. **2013**, pp. 125-167. ISBN-978-0-470-67497-0.
- 46) Tomás-Navarro, M.; Vallejo, F.; Tomás-Barberán, F.A. Bioavailability and metabolism of citrus fruit beverage flavanones in humans. **Chapter 40**. En: *Polyphenols in Human Health and Disease*, (Watson, R.R.; Preedy, V.R.; Zibadi, S. Elsevier, Amsterdam. **2014**. pp 537-551. ISBN- 978-0-12-398471-5. DOI: 10.1016/B978-0-12-398456-2.00040-2.
- 47) Tomás-Barberán, F.A.; García-Villalba, R.; González-Sarriás, A.; Beltrán, D.; Romo-Vaquero, M.; Núñez-Sánchez, M.A.; Selma, M.V.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Gut microbiota metabolism, bioavailability and health benefits of pomegranate ellagitannin-derived urolithins. Chapter 7, En. Pomegranate: Chemistry, Processing and Health. (Caligiani, A. Ed.) Nova Science Publishers Inc. USA, **2016**.

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

EMPRESAS/RESEARCH CONTRACTS WITH INDUSTRY:

- 1) ZOSTER S.A. (Grupo Ferrer) (Zeneta, Murcia, Barcelona) Inv. Princ. **Dr. F.A. Tomás-Barberán**. "Estudio de la actividad antioxidante de flavonoides de cítricos", Abril de **1993** - Octubre **1993**; 500.000pts.
- 2) HERO ESPAÑA S.A., (Alcantarilla, Murcia) Inv. Principal **F. Tomás-Barberán** y F. Artés. "Caracterización de variedades de fresa y frambuesa en relación con sus propiedades para procesado". **1995-1996**; 700.000 pts.
- 3) ZOSTER, S.A. (Grupo Ferrer) (Zeneta, Murcia; Barcelona), Inv. Principal, **F.A. Tomás-Barberán**. "Estudio de propiedades y aplicaciones de ciertos flavonoides de cítricos". **1-11-1996/31-8-1997**. 500.000 pts.
- 4) HERO ESPAÑA S.A., (Alcantarilla, Murcia) Inv. Princ. **F.A. Tomás-Barberán** "Estudio del contenido en polifenoles de interés nutricional en confitura de fresa y frambuesa y zumos de cítricos, manzana y uva y los cambios producidos por el procesado y conservación de los elaborados", Junio **1997**- Mayo **1998**. 600.000 pts.
- 5) HERO ESPAÑA S.A. (Alcantarilla, Murcia) Inv. Principal: **F.A. Tomás-Barberán** y F. Artés, "Estudio del Efecto del Procesado en la Biodisponibilidad y actividad antioxidante de metabolitos polifenólicos de la fresa", Junio-**1999**, Mayo **2000**, **700.000 pts**.
- 6) AGROVIDSA S.L. (Alhama, Murcia) Obtención de zumo de uva funcional enriquecido en el compuesto natural anticancerígeno resveratrol y revalorización de los subproductos generados en su producción. 15.000€ (metálico) + 16.000€ (infraestructura). Julio-**2004** a Junio-**2006**. IP: J.C. Espín.
- 7) SEMINIS VEGETABLE SEEDS, Inc. (Holanda) 'Characterisation of bioactive compounds of Seminis tomato and broccoli varieties', **12.000 €**, Junio **2004**-Junio **2005**. Investigador Principal: Francisco A. Tomás-Barberán.
- 8) NATRACEUTICAL S.A. (Valencia) 'Metodología analítica de polifenoles de cacao', **6.000 €**, Mayo **2005**- Agosto **2005**. Investigador Principal. Francisco A. Tomás-Barberán.
- 9) SEMINIS VEGETABLE SEEDS INC. (Holanda) 'Characterisation of flavonoid compounds of Seminis' tomato varieties', **12000 €**, Mayo **2005**- Abril **2006**. Investigador Principal, Francisco A. Tomás-Barberán.
- 10) SEMINIS VEGETABLE SEEDS INC. (Holanda) 'Characterisation of bioactive compounds of Seminis' sweet pepper genotypes'. **9000 €**, Mayo **2005**- Abril **2006**. Investigador principal: Francisco A. Tomás-Barberán.
- 11) ACTAFARMA S.L. (Madrid) 'Escalado y adaptación de la patente propiedad del CSIC 2 177 465 Tratamiento poscosecha de frutas y hortalizas mediante pulsos de irradiación ultravioleta, **10.000 €**, Julio **2005**-Julio **2006**. Investigador Principal: Juan Carlos Espín de Gea.
- 12) ROVI LABORATORIOS FARMACÉUTICOS S.A. (Madrid) 'Mejora y Escalado de la patente propiedad del CSIC 200002073 Síntesis Enzimática del Antioxidante Hidroxitirosol' **22.500 €**, **2005-2006**. Investigador Principal: Juan Carlos Espín de Gea.
- 13) NATRACEUTICAL S.A. (Valencia) 'Estudio sobre dosificación y determinación de polifenoles de cacao', **3500 € + IVA**, Octubre **2005**- Septiembre **2006**. Investigador Principal. Francisco A. Tomás-Barberán.
- 14) NATRACEUTICAL S.A. (Valencia) 'Biodisponibilidad de flavonoides en batidos de cacao enriquecido con ingrediente de Natraceutical ME521101', **5500 € + IVA**, Diciembre **2005**- Marzo **2006**. Investigador Principal. Francisco A. Tomás-Barberán.
- 15) ARTBIOCHEM S.L. (Archena, Murcia). Duración (12 meses): 15-Enero-**2007** a 14-Enero de **2008**. (14.815€). Inv. Prin.: Juan Carlos Espín de Gea. Otros participantes: F. Tomás-Barberán; A. Gil-Izquierdo; M.T. García-Conesa; M. Azorín-Ortuño; C. Urbán; P. Truchado; R. González-Barrío; A. González-Sarrías.
- 16) ZOSTER S.A. (Grupo Ferrer) (Zeneta, Murcia, Barcelona) 'Análisis transcriptómico aplicado al estudio de la modulación por un extracto de naranja amarga rico en flavanonas de los perfiles moleculares en un modelo de tracto digestivo humano'. 1-5-**2007** hasta 1-5-**2008**. Inv. Principal: M.T. García Conesa. (**43.000€**).
- 17) LAITERIES H. TRIALLAT (Group Rians) (Francia). Safety evaluation of oak extracts in the rat upon oral administration'. Duración: 2-11-2006 a 1-11-2007. (**25.000€**). Investigador Principal: Juan Carlos Espín de Gea.
- 18) Artbiochem S.L. (Archena, Murcia). Actividad biológica de inulina de alcachofa en animales modelo. Duración: 15-Enero a 15-Julio de 2007. (6.000€). Inv. Prin.: Juan Carlos Espín de Gea.
- 19) NUTRACITRUS S.L (Elche, Alicante). Duración: 12-Octubre-2007 a 11-Octubre de 2009. (**73.080 €**). Inv. Prin.: Juan Carlos Espín de Gea.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

- 20) HERO ESPAÑA, S.A., (Alcantarilla, España) 'CBF: Chilled baby fruit. Influencia del proceso tecnológico sobre la calidad nutricional de productos infantiles de fruta'. Duración (Octubre 2007- Octubre 2008) (25.000 €). Inv. Princ. F.A. Tomás-Barberán.
- 21) HERO ESPAÑA S.A., (Alcantarilla, España) 'Cuatro Países: Determinación de compuestos bioactivos de frutas de consumo habitual en cuatro países de la Unión Europea'. Duración: Octubre 2007- Octubre 2008, (5000 €) Inv. Princ. F.A. Tomás-Barberán.
- 22) Asociación para el Desarrollo del Sistema productivo Vinculado a la Agricultura Onubense (ADESVA). (Lepe, Huelva), 'La composición y constituyentes de la fresa, frambuesa y arándanos y su actividad biológica', Duración: 15-mayo-2008/14-mayo-2009 (7000 € + contrato de personal de 6 meses). Inv. Princ.. F.A. Tomás-Barberán.
- 23) Coca Cola S.A. (Bruselas, Bélgica) 'Bioavailability of Phenolic Compounds'. Duración: 1-12-2008; 30-Junio-2009. (43.000€). I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 24) Cambridge Theranostics Ltd. (Cambridge, England). 'Analysis of plasma samples from volunteers to check the presence of polyphenols', Duración; 24-09-2008; 30-09-2008 (7.000€). I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 25) Beverage Partners Worldwide (Europe) A.G. (Suiza) 'Effect of ingestion of Rooibos (*Aspalathus linearis*) herbal tea on biomarkers of antioxidant status in huma volunteers', 01-05-2009/01-08-2009. (18.000€). I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 26) HOJIBLANCA (Córdoba) 'Evaluación del efecto de una bebida de extractos naturales en los procesos oxidativos, inflamatorios y en la recuperación funcional de deportistas sometidos a esfuerzo intenso. Duración (6 meses): 1-10-2009 a 31-3-2010. (38.085€). Inv. Prin.: J. C. Espín. Otros participantes: (CEBAS): F. Tomás-Barberán, M.T. García-Conesa, M. Larrosa, M.J. Yáñez-Gascón, F. Vallejo. (UCAM): P. Zafrilla, J. López, A.J. Luque, C.J. Contreras, M.D. Barnuevo.
- 27) Coca Cola S.A. (Bruselas, Bélgica) 'Bioavailability of Phenolic Compounds from orange juice enriched with a phenolic extract in healthy volunteers'. Duración: 15-12-2009; 30-Junio-2010. (22.000€). I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 28) Natraceutical Industrial SLU (Valencia) y luego Naturex S.A. (Avignon, Francia) 'Investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas para las personas mayores (CENIT SENIFOOD)' 'Aplicación de estudios nutrigenómicos para la identificación de redes moleculares moduladas por ingredientes antioxidantes de la dieta en relación con la prevención de patologías asociadas al envejecimiento', 275.514,00€. IP. María Teresa García Conesa. 24. Julio. 2009. Julio 2012.
- 29) Bodega Matarromera S.L. (Valladolid) 'Investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas para las personas mayores (CENIT, SENIFOOD)', Biodisponibilidad de ingredientes de polifenoles de Matarromera. 17.000,00€. IP. Francisco A. Tomás-Barberán. 24. Julio. 2009.- Julio 2012.
- 30) Bodega Matarromera S.L. (Valladolid) 'Investigación industrial de dietas y alimentos con características específicas para las personas mayores (CENIT, SENIFOOD)' 'Fraccionamiento y purificación de polifenoles de la uva', 113.000,00€. IP. Francisco A. Tomás-Barberán. 15. Septiembre. 2009.- Septiembre 2012.
- 31) Danone Chiquita Fruits SAS' (Paris, Francia) 'Evaluation of Vitamin C bioavailability from different fruit products using a cross over human intervention assay', 31-May 2010 and 30 September 2010, 20,000€. IP Francisco A. Tomás-Barberán.
- 32) Interquim, S.A. (Ferrer HealthTech)(Barcelona, España), 'Evaluación de la biodisponibilidad y metabolismo en humanos de flavonoides de cítricos en diferentes matrices y con diferentes estructuras físicas', 2-10-2011/30-11-2012. 40,000€, IP Francisco A. Tomás-Barberán.
- 33) BioActor (Holanda). Evaluation of phenolics-derived metabolites in serum and urine samples from subjects upon consumption of an olive extract. Empresa: Duración 6 meses. 19-12-2011 a 19-Abril-2012. (10.000€ + IVA). Inv. Prin.: Juan Carlos Espín de Gea.
- 34) Laboratorios Admira. S.L. (Alcantarilla, Murcia). Asesoría científico-técnica y servicios de apoyo tecnológico para los sistemas de producción de Laboratorios Admira S.L.: Efecto prebiótico de formulaciones de extracto de granada de liberación controlada.; 2-1-2012 a 1-1-2015. (30.000€ + IVA). IP: Juan Carlos Espín de Gea.
- 35) Agrícola San Juan de la Amazonía, Europa (Valencia). Caracterización cuali- y cuantitativa de los principios activos presentes en el fruto y extractos de Camu-Camu. 23-2-2012 a 23-6-2012. (3 500€ + IVA). IP: Francisco A. Tomás-Barberán.
- 36) Agrícola San Juan de la Amazonía, Europa (Valencia). Farmacocinética de la Vitamina C y polifenoles de las Camuninas R (procedente de la fruta del camu-camu) en voluntarios sanos. Efecto en el estatus antioxidante plasmático. 16-10-2012 a 16-2-2013 (35.000€ + IVA). IP: Francisco A. Tomás-Barberán.
- 37) BioActor (Holanda). Evaluation of Citrus Flavanone-derived metabolites in serum and urine samples from subjects upon consumption of a citrus extract. Empresa: BIOACTOR: Duración 4 meses. junio-2013 a octubre-2013. (14.000€ + IVA).
- 38) Noni Los Gigantes S.L. (Tenerife). 'Desarrollo de un procedimiento analítico para Noni', junio-2014-Septiembre 2014. 4000€.

- 39) Industrial Farmacéutica Cantabria, S.A. (Madrid) 'Análisis y caracterización estructural de componentes en una muestra proporcionada por IFC'. Octubre 2014-Diciembre 2014. 2000€.
- 40) Vitalgrana Pomegranate S.L. (Elche) 'Estudio bibliográfico y técnico sobre granada'. Junio 2014-Octubre 2014. 5000€.
- 41) Biopolis, (Valencia) Caracterización química de la composición del fruto de *Cyclanthera pedata* (pepino andino). 1-10-2014-30-11-2014, 10.000€.
- 42) ENZA ZADEN ESPAÑA, contrato para la realización de los estudios relacionados con 'Procesado y análisis de metabolitos responsables del pardeamiento en el cultivo de lechuga Romana e Iceberg'. IP: M.I. Gil. Septiembre 2015- Mayo 2016. 23.000€.

ADMINISTRACIONES/RESEARCH CONTRACTS WITH ADMINISTRATION:

- 43) CONSEJERIA DE AGRICULTURA DE LA COMUNIDAD DE MURCIA, CEBAS (CSIC). Inv. Principal Prof. F. Tomás-Lorente. "Aprovechamiento de subproductos de la tapenera (*Capparis spinosa*)" Enero 1985 - Diciembre 1985.
- 44) CONSEJERIA DE AGRICULTURA DE LA REGION DE MURCIA, CEBAS (CSIC). Inv. Princ. Prof. F. Tomás Lorente. "Compuestos volátiles, derivados antociánicos y flavonoles como parámetros diferenciales de la tipificación del vino de la región de Murcia" Enero 1987 - Diciembre 1987.
- 45) CONSEJERIA DE AGRICULTURA DE LA REGION DE MURCIA, CEBAS (CSIC). Inv. Princ. Prof. F. Tomás Lorente. "Estudio de flavonoides en mieles de la Región de Murcia. S aplicación a la determinación del origen floral de las mismas" Enero 1990- Diciembre 1990.
- 46) CONSEJERIA DE AGRICULTURA DE MURCIA CEBAS (CSIC). Inv. Princ. Prof. F. Tomás Lorente. "Los flavonoides como marcadores del origen floral de las mieles de Murcia". Junio 1990-Junio 1991.
- 47) CONSEJERIA DE AGRICULTURA, JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA - LA MANCHA, CEBAS (CSIC). Inv. Princ. Dr. F. Tomás-Barberán. "Estudio sobre el contenido en flavonoides en mieles de La Alcarria. Sus posibilidades como marcadores de origen geográfico y botánico". 1 Enero 1990 - 31 Diciembre 1992.
- 48) CONSEJERIA DE AGRICULTURA, JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA - LA MANCHA, CEBAS (CSIC). Inv. Princ. Dr. F. A. Tomás-Barberán. "Estudio del contenido en sustancias fenólicas en mieles de La Alcarria y otras regiones apícolas de Castilla-La Mancha. Su aplicación a determinación del origen geográfico y botánico". 1 Abril 1993 - 31 Marzo 1996.
- 49) FUNDACION CULTURAL DE LA CAJA DE AHORROS DEL MEDITERRANEO CEBAS (CSIC). Inv. Coordinador. Dr. Ing. F. Artés-Calero. "Recuperación de antioxidantes naturales de residuos industriales contaminantes y su aplicación a la conservación de hortalizas mediante técnicas MAP y polímeros biodegradables". Septiembre 1993-Agosto 1996.
- 50) DIRECCION GENERAL DE INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNICA (HB93-155), CEBAS (CSIC). Inv. princ. Dr. F.A. Tomás-Barberán. "Development of Capillary Electrophoresis for the Separation and identification of coloured and non-coloured phenolic compounds". Junio 1994- Junio 1995.
- 51) CONSEJERIA DE AGRICULTURA DE LA REGION DE MURCIA, CEBAS (CSIC), Inv. Principal F. Ferreres. "Aspectos bioquímicos de la conservación de lechuga en cuarta gama". 1994-1995.
- 52) CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE, AGRICULTURA Y AGUA DE LA REGION DE MURCIA, CEBAS (CSIC), Inv. Principal, F. Ferreres. "Evolución de los pigmentos de la granada durante el almacenamiento postrecolección y en productos alimenticios derivados", Agosto 1996, Julio 1997.
- 53) Fundación Séneca, Murcia (AGR/6/FS/99), CEBAS (CSIC), Inv. Principal: Francisco Tomás-Barberán, "Mejora de la calidad comercial y salutaria de variedades de brócoli", Septiembre 1999-Agosto 2000. Cuantía: 7.425.000 pts.
- 54) FUNDACION SENECA BPS00524/CV/01, Centro Tecnológico de la Conserva. Inv. Responsable. F.A. Tomás-Barberán, 'Evaluación de los constituyentes responsables de la calidad organoléptica y nutricional en elaborados vegetales envasados asépticamente', Enero 2001- Dic- 2001.
- 55) Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. (AGR/12/FS/02), CEBAS (CSIC). Inv. Responsable: C. García Viguera "Caracterización de variedades hortofrutícolas cultivadas

- en la Región de Murcia. Aspectos Organolepticos y componentes relacionados con la salud". Julio-2002 hasta Julio 2005. **19.833 €.**
- 56) FUNDACION SENECA. Centro de Coordinación de la Investigación de la Región de Murcia. PB/18/FS/02. CEBAS (CSIC)/ Hospital Virgen de la Arrixaca. Inv. Responsable: Juan Carlos Espín de Gea. 'Biodisponibilidad y actividad biológica de polifenoles del zumo de granada en humanos sanos y afectados de enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC)', Marzo-2003/ Marzo-2006. **38.900,00€.**
- 57) CONTRATO CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA DE LA REGION DE MURCIA. 'Calidad y Seguridad del Pimiento Murciano. Influencia de Prácticas Agronómicas y de Conservación Posrecolección', **51000 €, 2005, 2007** (17000€ año). Investigador Principal: Francisco A. Tomás-Barberán.
- 58) Proyecto Intramural de Frontera (CSIC). 200670F0131 'Nuevos antioxidantes fenólicos glicosilados y emulgentes: estabilidad, actividad biológica y aplicaciones alimentarias' (GLICOFEMUL). Coordinador: J.C. Espín. Financiación total: 177.200€. Subproyecto CEBAS: 'Biodisponibilidad y actividad biológica de nuevos polifenoles glicosilados y emulgentes' (53.800€). Duración (2 años) 1-1-2007 a 31-12-2008. Inv. principal: J.C. Espín. Participantes: F. Tomás-Barberán, F. Ferreres, M.T. García-Conesa y A. Gil-Izquierdo.
- 59) Fundación Séneca. Ayudas a Grupos y Unidades de Excelencia Científica de la Región de Murcia. Referencia: 04486/GERM/06. **2008-2012**, 300.000€. I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 60) FECYT. Contratación de incorporación de gestores de valorización. CTV-09-651. Nuevos ingredientes de alimentos funcionales para mejorar la salud (FUN-C-FOOD). 31-12-2009. **84.320,70€.** I.P. F.A. Tomás-Barberán.
- 61) CSIC. Proyecto Intramural Especial CSIC. 201370E068. Interacción de polifenoles con la microbiota del colon: Estudio metabolómico, identificación de bacterias implicadas y desarrollo de nuevos ingredientes para alimentos funcionales. IP. F.A. Tomás-Barberán. 1-5-2013/30-4-2016. Financiación: **196.400€.**
- 62) Fundación Séneca "Ayudas a los Grupos y Unidades de Excelencia Científica de la Región de Murcia" Referencia: 19900/GERM/15. Título del proyecto: Polyphenols from Fruits and Vegetables: Role in Quality and Effects in Human Health. Organismo: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CEBAS-CSIC). Investigador principal: Francisco Tomás Barberán. 1-1- **2016** / 31-12-**2019**. Presupuesto **200.000 €.**

Patentes y Modelos de utilidad/Patents

Inventores (p.o. de firma): Tomás-Lorente, F., Tomás-Barberán, F.A., Trowitzsch-Kienast, W.

Título: Phloroglucinol-derivate

N. de solicitud: PCT/EP 90.00379 País de prioridad: Alemania, intern. Fecha de prioridad: 1990
Entidad titular: Universidad de Braunschweig (Alemania)
Países a los que se ha extendido: -
Empresa/s que la están explotando: -

Inventores (p.o. de firma): Espín, J.C.; Soler-Rivas, C.; Wichers, H.J.; Tomás-Barberán, F.A.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.

Título: "Síntesis enzimática del antioxidante hidroxitirosol"

N. de solicitud: EP1310562; US2003180833 WO0216628 País de prioridad: España, Europa, USA
Fecha de prioridad: 11/08/2000
Entidad titular: CSIC
Países a los que se ha extendido: Europa, USA
Empresa/s que la están explotando: Rovi Laboratorios Farmacéuticos (5-7-2005)

Inventores (p.o. de firma): Tomás-Barberán, F.A.; Espín J.C.; Cantos, E.

Título: "Tratamiento postcosecha de frutas y hortalizas mediante pulsos de irradiación ultravioleta"

N. de solicitud: ES2177465 País de prioridad: España
Fecha de prioridad: 31/10/2002
Entidad titular: CSIC
Países a los que se ha extendido: España
Empresa/s que la están explotando: Actafarma, S.L. (producto en el mercado desde 2009).

Inventores (p.o. de firma): Gil, M.I.; Tudela, J.A.; Tomás-Barberán, F.A.; Villaescusa, R.; Selma, V.; Allende A.

Título: Fruta fresca cortada recubierta con gelatina vegetal elaborada con zumos ricos en antioxidantes y procedimiento para su obtención.

N. de solicitud: 2007-03440 País de prioridad: España
Fecha de prioridad:
Entidad titular: CSIC
Países a los que se ha extendido:
Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Espín, J.C., Morales, J.C., Medina I.; Larrosa, M.; Alcántara, D.; Yáñez-Gascón, M.J.; Tomás-Barberán, F.; González, M.J.; Lois, M.S.; Lucas, R.; Selma, M.V.; Tomé-Carneiro, J.

Título: 'Compuestos con actividad antiinflamatoria'

N. de solicitud: 200931169 País de prioridad: España Fecha de prioridad: 15/12/2009
Entidad titular: CSIC

Países a los que se ha extendido: España

Fecha de licencia, 1-11-2011.

Empresa/s que la están explotando: Plant Biosystem Limited (U.K.).

Microorganismo capaz de convertir ácido elágico y elagitaninos en urolitinas y uso del mismo.

INVENTORES/AS (p.o. de firma): Tomás Barberán, Francisco, Selma García, María Victoria, Beltrán, David, García-Villalba, Rocío, Espín, Juan Carlos.

Nº DE SOLICITUD: PCT/ES2014/070207 *PAÍS DE PRIORIDAD:* España

ENTIDAD TITULAR: CSIC

EMPRESA/S INTERESADA: Biopolis

Productos en el mercado en los que el grupo del Dr. Tomás-Barberán ha participado mediante transferencia de know-how o mediante contratos de investigación con las empresas correspondientes:

Proceso mediante tratamientos térmicos suaves para evitar el pardeamiento de lechuga cortada a través de la generación de proteínas heat-shock (trabajo en Universidad de California, Davis, 1997, empresa Dole, Turati).

Actividad antioxidante del zumo de granada y extracción de polifenoles antioxidantes de corteza de dicho fruto. (trabajo en Universidad de California, Davis, 1999, empresa Pomwonderful).

Desarrollo de tomate rallado fresco, listo para su consumo (CEBAS-CSIC, empresa Bonisa, Mercadona).

Desarrollo de guacamole fresco (CEBAS-CSIC, empresa Frutos Montosa, Mercadona).

Desarrollo de semillas de granada frescas listas para su consumo (CEBAS-CSIC, Bonisa, Mercadona).

Desarrollo de Piña y Coco fresco cortado (CEBAS-CSIC, empresa Bonisa, Mercadona).

Desarrollo de extractos de Uva enriquecidos en resveratrol mediante tratamientos con luz UV (CEBAS-CSIC, empresa Actafarma (Revidox)).

Desarrollo de zumo de naranja enriquecido en flavanonas y con una biodisponibilidad mejorada. (CEBAS-CSIC, empresa Coca Cola (Minute Maid, Total Fruit))

Desarrollo de extractos de flavonoides y edulcorantes de frutos cítricos (CEBAS-CSIC, Zoster S.A, Grupo Ferrer)

Desarrollo de alcachofa laminada fresca lista para su consumo (CEBAS-CSIC, Agrosol y Alimed).

Optimización de extractos de polifenoles de uva y de subproductos de vinificación (CEBAS-CSIC, Bodegas Matarromera (Eminol)).

Estancias en Centros extranjeros/Research stays on other Institutes
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

Centro: Plant Sciences Laboratories, University of Reading (Prof. J.B. Harborne)
Localidad: Reading País UK Fecha: 1986 Duración (semanas): 52
Tema: Análisis de flavonoides, derivados fenólicos y antocianos. Metabolismo fenólico durante el "stress" de las plantas. Fitoalexinas. Antocianos. Bases bioquímicas del color de las plantas. Quimiotaxonomía.

Clave: P

6-publicaciones. 30, 31, 32, 33, 35, 36

Centro: Institut de Phytochimie, Université de Lausanne (Prof. K. Hostettmann).
Localidad: Lausanne País: Suiza Fecha: Enero-junio 1987 Duración (semanas): 26
Tema: Técnicas cromatográficas preparativas. Aislamiento a escala preparativa de sustancias biológicamente activas. Cromatografía Contracorriente. Cromatografía de Partición Centrífuga. Técnicas especiales de Cromatografía Preparativa.

Clave: P

2-Publicaciones: 34, 38

Centro: Laboratoire de Biologie Micromoleculaire et Phytochimie; Université C. Bernard, Lyon (Prof. M. Jay)
Localidad: Lyon País Francia Fecha: Julio-octubre 1987 Duración (semanas): 13
Tema: Análisis de pigmentos antocianicos. Aplicación a estudios de caracterización de material vegetal.

Clave: P

Centro: Dep. Vegetable Crops, Mann Laboratory. Universidad de California (Prof. M. E. Saltveit)
Localidad: Davis País USA Fecha: Octubre-95/agosto-96 Duración (semanas): 48
Tema: Metabolismo fenólico en hortalizas mínimamente procesadas. Prevención del pardeamiento.

Clave: I (sabático)

3-Publicaciones: 105; 106; 109.

Centro: Department of Pomology, University of California (Prof. A.A. Kader)
Localidad: Davis País USA Fecha: Junio-sept. 1999 Duración (semanas): 9
Tema: Polifenoles antioxidantes en granada y frutas de hueso (melocotones, nectarinas y ciruelas).

Clave: I

3-Publicaciones: 133, 139, 143.

CV F.A. Tomás-Barberán

Centro: Department of Pomology, University of California (Prof. A.A. Kader; Prof. A. Mitchel; Prof. M.E. Saltveit)

Localidad: Davis País USA Fecha: Julio-Agosto 2004 Duración (semanas): 9

Tema: Polifenoles antioxidantes en dátiles (6 variedades y tres estados de maduración). Trabajos llevados a cabo en colaboración con la Dr. Alyson Mitchell del Department of Food Science. También con el Department of Vegetable Crops de la misma Universidad. Prof. M.E. Saltveit: Tema: Estudio de los mecanismos de respuesta a los daños producidos por el corte en lechuga.

Clave: I

3 Publicaciones: 179, 181, 187

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos/Congress Communications

Comunicaciones Orales/Oral Communications:

- Tomás-Barberán, F.A., Martínez, J.P., Murgui, A. y Sentandreu, R. "Aislamiento y *caracterización de fracciones membranosas subcelulares en Saccharomyces cerevisiae*". 1ª Reunión Conjunta de Micología, Alcalá de Henares, Octubre 1982
- Villar, A., Máñez, S., Zafra-Polo, M.C., Ríos, J.L. Tomás-Barberán, F.A., "Identificación de 5-hidroxi-6,7,8,4'-metoxiflavona en *Sideritis mugronensis* Borja (Labiatae)", XVI eme Congres International de la Societé de Pharmacie de la Mediterranee Latine, Marsella (Francia) Junio 1984
- Tomás-Barberán, F.A., Hostettmann, K., "Antifungal flavonoids from the leaf surfaces of *Helichrysum nitens*", 2nd International Symposium on Plant Flavonoids in Biology and Medicine, Strasbourg (Francia) Septiembre 1987
- Tomás-Lorente, F., Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A. Albaladejo, J., "El control de los metabolitos secundarios por HPLC como moderno sistema analítico de demostración de genuinidad en mermeladas y zumos de frutas", IX Congreso Internacional de la Conserva, Murcia, Noviembre 1987
- Tomás-Barberán, F.A. y Gil, M.I., "Labiatae Flavonoids: Chemical, Chemotaxonomical, Economical and Ecological Aspects", XVII Simposium Internacional de Química de Productos Naturales, Monterrey, Mexico, Abril 1990. Conferencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. y Gil, M.I., "The flavonoids of the Labiatae", Advances in Labiatae Science, Kew, Londres (U.K.), Abril 1991. Conferencia Invitada).
- Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F., "Flavonoid analysis in the determination of the geographical and botanical origin of honey", XVI Journées Internationales du Groupe Polyphenols, Lisboa (Portugal), Junio 1992
- Tomás-Barberán, F.A., Vit Olivier, P., García-Viguera, C., Ferreres, F. y Tomás-Lorente, F., "Análisis de sustancias fenólicas en propoleos de Venezuela", Encuentro Hispanoamericano de Facultades de Farmacia, Mérida (Venezuela), Septiembre 1992
- Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., Gil, M.I., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F. "Analysis of honey phenolic compounds by CE and HPLC. Its application to honey characterization". Journées Internationales d'étude du Groupe Polyphenols, Palma de Mallorca, Mayo 1994.
- Tomás-Barberán, F.A., Loaiza-Velarde, J. and Saltveit, M.E. "Early changes in wound-induced and ethylene-induced phenylpropanoid metabolism in lettuce". American Society of Horticultural Science, Annual Meeting, Kentucky, October 1996.
- Tomás-Barberán, F.A. "Effect of environmental stresses on phenolic metabolism and quality of fruit and vegetables during postharvest". Joint Meeting of the Phytochemical Society of Europe and the Phytochemical Society of North America. Communications of Plants with the Environment", Noordwijkerhout (The Netherlands) 20-23 Abril 1997. Conferencia invitada.
- F.A. Tomás-Barberán; 'Flavonoides de plantas y su interacción con insectos'. Jornada Científico-Técnica sobre 'Insecticidas de origen natural y protección integrada y ecológica en agricultura', 1-12-1997, Murcia. Ponencia Invitada.
- F. Artés and F. A. Tomás-Barberán, "Post-harvest treatments of pomegranate and obtention of derived products", I Symposium Internacional Sobre el Granado, Orihuela, 15-17 Octubre 1998.
- Tomás-Barberán, F.A. "Quality attributes which must be considered in devising strategies for manipulation", Nutritional Enhancement of Phenolic Plant Foods in Europe, Neodiet-COST 916 Meeting, Murcia, 25-28 February, 1999. Conferencia invitada.
- Gil-Izquierdo, A.; Gil, M.I.; Ferreres, F. Tomás-Barberán, F.A. 'Availability of bioactive flavonoids and other phenolics in orange juice: Effect of processing and storage', Congreso Internacional 'Nutritionists Meet Food Scientists and Technologists', Oporto, 12-14 Abril, 2000. Conferencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; Cantos, E. and Ferreres, F.; 'UV irradiation as a method to increase phenolics content and improve quality and health-promoting properties of harvested fruits'. XXth International Conference on Polyphenols, GP-PSE-2000, Freising-Weihenstephan, Germany. 10-15 September 2000. Conferencia invitada.

- Tomás-Barberán, F.A. '**Plant Phenolics as determinants of food quality**' European Conference on Nutritional Enhancement of Plant Foods, John Innes Centre, Norwich, UK.. 6-9 Septiembre 2000. Conferencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; Artés, F.; Gil, M.I. '**Strategies for reducing phenolic-related quality loss in fresh-cut products**', IIR Conference; Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals, Murcia 19-21 Septiembre 2000.
- Tomás-Barberán F.A., '**Effect of storage and processing on food phenolics**'. Final COST 916 Conference. Bioactive Compounds in Plant Foods: Health Effects and Perspectives for the Food Industry. Tenerife, Islas Canarias, 26-28 Abril 2001. Conferencia plenaria invitada.
- Tomás-Barberán, F.A., '**Análisis de constituyentes del néctar floral en la determinación de la monofloralidad de las mieles**'. VI Jornadas Técnicas de Apicultura, Lanjarón, Granada, 13-10-2001, Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Flavonoides: Objetivo la Salud**', Primeras Jornadas 'Club 5 al día' El Consumo de Frutas y Hortalizas en la Prevención del Cáncer. Madrid, 2 de Octubre de 2002. Ponencia Invitada.
- Cerdá, B.; Espín, J.C.; Parra, S.; Martínez, P. Tomás-Barberán, F.A. '**Pomegranate juice ellagitannins are metabolised in the colon, detected in plasma and excreted in urine as hydroxy-6H-dibenzopyran-6-one derivatives in healthy humans**' 1st International Conference on Polyphenols and Health, Vichy, France, 18-21 november 2003.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Phenolic Compounds and Mediterranean Diet**', International Symposium: The missing links of the Mediterranean paradox: local food and functional compounds. Murcia 14th January, 2004.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Agrifood residues as a source of phytochemicals**'. Congreso Total Food 2004. Norwich abril 2004, Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. '**La investigación en nuevos alimentos: oportunidades y expectativas para investigadores y empresas**'. Simposio Alimentos Funcionales: Nuevos Alimentos para nuevas necesidades. Aranjuez, Abril 2004. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Propiedades Biológicas de los Polifenoles del Aceite de Oliva**'. Jornadas Técnicas sobre el Mundo del Aceite, OLEOSUR, VI Feria Internacional del Aceite de Oliva y Afines, Armilla, Granada, 15-18 Septiembre, 2004. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Avances Recientes en las Tecnologías de Procesado y Conservación de Alimentos**'. III Jornadas Técnicas sobre Industrias Agroalimentarias: Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación de Alimentos. Palencia, 5-6-October 2004. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F.; Espín, J.C. '**Fruit and Vegetable Processing Byproducts Sources of Funtional Foods Ingredients**', 2005 Annual Meeting of the Association for the Advancement of Industrial Crops: International Conference on Industrial Crops and Rural Development (Murcia 17-21 Septiembre).
- Saltveit, M.; Choi, Y.; Tomás-Barberán, F.A. '**Wound-induced phenolic accumulation and browning in lettuce (*Lactuca sativa* L.) leaf tissue is reduced by exposure to n-alcohols**' ASHS 2005.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Berry polyphenols Bioavailability, metabolism and bioactivity in humans**'. 2005 International Berry Health Benefits Symposium, Corvallis (Oregon, USA) 13-14 Junio 2005. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. y Espín, J.C. '**How relevant is in vitro antioxidant activity? The case of ellagic acid and related compounds**'. 2nd International Conference on Polyphenols and Health, Davis October 2005. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; Allende, A. y Gil, M.I. '**Minimal processing for healthy traditional foods**'. INTRADFOOD 2005. Valencia, 25-28 octubre 2005. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; Allende, A.; Gil, M.I. '**Alimentos mínimamente procesados. IV Gama**'. I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, Murcia 17-19 Noviembre 2005. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. '**Alimentos de origen vegetal, frutas, antioxidantes y riesgo cardiovascular**'. 2^a Conferencia Internacional Mediterránea sobre Riesgo Cardiovascular. Murcia 14-15 abril 2005. Ponencia Invitada.

- Tomás-Barberán, F.A. 'Bioavailability, metabolism and bioactivity of food ellagic acid and related polyphenols'. XXIII International Conference on Polyphenols, Winnipeg, Manitoba, Canadá, 22-25 Agosto 2006. Conferencia Plenaria.
- Tomás-Barberán, F.A.; García-Conesa, M.T.; Gil-Iquierdo, A.; Espín, J.C. 'Bioavailability of fruit and vegetable polyphenols modulates their antioxidant activity and their potential role in human health'. 4th Euro Fed Lipid Congress – Fats, oils and lipids for healthier future, Madrid, 01-04 Octubre 2006. Ponencia invitada
- Tomás-Barberán, F.A. 'HPLC-MS-MS para la identificación de polifenoles bioactivos de alimentos y sus metabolitos producidos in vivo'. Vth Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromtaography and Related Techniques, SECyTA 2006. Vigo, 8-10 Noviembre 2006. F.A. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. 'Effect of food processing on polyphenol bioavailability' International Conference on Polyphenols and Health, Kyoto, 2007, 25-28 November.
- Tomás-Barberán F.A.; Starwberry polyphenols, bioavailability and effects on health. International Conference on Polyphenols. Salamanca, 8-10 Julio, 2008. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. y García-Conesa M.T. 'Polyphenols and Human Health' Future Trends in Phytochemistry in the Global era of Agri-Food and Health, Los narejos, Murcia. 12-14-Mayo, 2009.
- Tomás-Barberán, F.A.; González-Sarriás, A.; Larrosa, M.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Exploring the biological activity of berry ellagitannin metabolites: Urolithins. Berry Health Benefits Symposium. June 22-23 2009, Monterey, California (USA). Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.; Vallejo, F.; Zafrilla, P.; Cardá, B.; Espín, J.C. 'Bioavailability and metabolism of orange beverage flavanones in healthy humans'. 4th International Conference on Polyphenols and Health, 7th-11th December 2009, Harrogate, U.K.
- Tomás-Barberán, F.A. 'Food-derived phytochemical substances and its relation to nutraceuticals production. Congreso de Sociedad Española de Farmacología. 16-18 Septiembre 2009, Sevilla. Ponencia invitada. (Publicado en *Methods and Findings in Experimental and Clinical Pharmacology*, 31, 2009, supplement A, 9).
- Tomás-Barberán, F.A.; Allende, A.; Truchado, P. 'Phytochemicals as markers of the floral origin of honey'. Apimondia 2009, 15-20 septiembre, Montpellier, Francia. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. 'Polifenoles en la dieta: evidencias de su importancia en salud humana'. Mesa Redonda de Antioxidantes en Alimentación y Salud Humana, XV Congreso Latinoamericano de Nutrición, SLAN, Santiago de Chile, 15-19 Noviembre-2009. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. 'Tecnología y Biodisponibilidad en alimentos funcionales. ¿Cómo conciliarlas? Mesa Redonda sobre Alimentos Funcionales y modificados genéticamente: verdades y mentiras. II Congreso FESNAD, Barcelona 2010, 3-5 Marzo-2010. Ponencia Invitada.
- Larrosa, M.; Tomás-Barberán, F.A.; Espín, J.C.. Propiedades antiinflamatorias de la granada en un modelo de colitis ulcerosa. I Jornadas Nacionales sobre el Granado. Elche. 26-27 octubre 2010. Ponencia invitada.
- Tomás-Barberán, F.A. 'How can we modulate the bioavailability of fruit and vegetable phytochemicals? Symposium 07 sobre Fruits, Vegetables and Health, dentro del 28th International Horticultural Congress (IHC 2010) que tuvo lugar en Lisboa entre el 22 y el 27 de agosto de 2010. Oral Presentation (15 min).
- Tomás-Barberán, F.A. 'The bioavailability of dietary phenolic and polyphenolic compounds', Sesión 6 'Fruit and Vegetables and their effect on the bodies oxidation netwrok', Symposium 07 sobre Fruits, Vegetables and Health, dentro del 28th International Horticultural Congress (IHC 2010) que tuvo lugar en Lisboa entre el 22 y el 27 de agosto de 2010. Invited lecture (30 min).
- Tomás-Barberán F.A. 'The programme Fun-C-Food' presentación de 10 min en el marco del Workshop 23, Networking the F&V and Health Networks, que tuvo lugar en el marco del Simposium 07 sobre Fruits, Vegetables and Health, dentro del 28th International Horticultural Congress (IHC 2010) que tuvo lugar en Lisboa entre el 22 y el 27 de agosto de 2010. (Network del día 24).
- Tomás-Barberán F.A. Granada y Salud: Aspectos farmacológicos y terapéuticos de la granada. I Jornadas Nacionales sobre el Granado: Producción, Economía, Industrialización y Salud. 26-27 Octubre 2010. Elche. Ponencia invitada y Moderación de mesa redonda.

- Tomás-Barberán, F.A.** CONSOLIDER: Aplicación de nuevas moléculas bioactivas desarrolladas por grupos españoles de investigación. V. Encuentro de Innovación y Tecnología, Alimentaria **2010**. Barcelona 22-3-2010. Ponencia Invitada.
- Tomás-Barberán, F.A.** Ponencia invitada. Fruit and Vegetable Phytochemicals: Production, Action and Human Health. 70th anniversary: from plough through practice to Policy. The Nutrition Society. Reading (U.K.) Summer Meeting, 4-6 July **2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Ponencia Invitada. Types, sources, bioavailability and consumption of the dietary polyphenols. 11th European Nutrition Conference FENS, Madrid 2011, 26-29 Octubre **2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Ponencia Invitada. Outcomes of the Ingenio 2010 Fun-C-Food Project. 5th Food Technology International Symposium. Cartagena, 24 Octubre **2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.** and Espín, J.C.; Ponencia Invitada. Extracts of plant origin with anti-inflammatory activity. 5th Food Technology International Symposium. Cartagena, 24 Octubre **2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Co-Chair del Sponsored Symposium on 'Do we need dietary polyphenols for health' State and Perspectives. 26th October, 11th European Nutrition Conference FENS **Madrid 2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C.; Larrosa, M. Nutrigenomics and plant foods. A transcriptomic approach to inflammatory-based disease prevention and cell molecular mechanisms modulated by dietary polyphenols and derived metabolites. Fruit and Food Science and Technology Workshop, 23-24 May **2011**. Aiguablava, Girona, Spain.
- Tomás-Barberán, F.A.** Retos, logros, dificultades y perspectivas de futuro del proyecto CONSOLIDER Fun-C-Food sobre alimentos funcionales. Encuentro Beneficios del programa Consolider. Perspectivas de futuro. UIMP, Santander, 20-21 Junio **2011**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Closing Plenary Lecture- Interaction of Food Polyphenols with Gut Microbiota: New Prospects for Nutritionists and Food Technologists. ChimALSi-2012, IXth Italian Congress of Food Chemistry, 3-7 Junio **2012**. Ischia, **Italia**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Invited Lecture. The Dual Interaction of Polyphenols with Gut Microbiota: An Opportunity for Nutritionists and Food Technologists. Symposium, The Microbiome beyond fibre. IFT 2012, Las Vegas, 25-28 Junio **2012**. Nevada, **USA**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Invited Opening Lecture. Natural Product Derived Gut Microbiota Metabolites as Potential Drugs: The case of urolithins. Frontiers in Pharmaceutical Sciences. The University of Rhode Island. Sep. 28-30, **2012**. Kingston, **USA**.
- Tomás-Barberán, F.A.** .Nuevos Ingredientes de Alimentos Funcionales para mejorar la salud. Ponencia en I Jornadas para el Fomento de las Vocaciones Científicas. Instituto de Biología molecular, UMH. Elche. 19-10-**2012**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Plums and Sweet Cherries. An excellent and appealing source of dietary bioactive compounds', Conferencia Inaugural en el International Symposium on Plum and Sweet Cherry, Madrid, 24-25 October **2012**.
- Tomás-Barberán, F.A.** Convener of the Workshop: W10 Research activities to support the potential biological effects of citrus fruits in human health. International Citrus Congress, 18-23 November **2012**, Valencia.
- Tomás-Barberán, F.A.** Convener of the Session S20 Citrus & Health. International Citrus Congress, 18-23 November **2012**, Valencia.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Keynote speaker) Interaction of food polyphenols with gut microbiota: new prospects for nutritionists and food technologists. Quand Polyphénols Riment avec Santé. Centre Québécois de Valorization des Biotechnologies. Institut sur la Nutrition et les Aliments Functioneles (INAF). Quebec, 17-5-**2013**, **Canadá**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Invited speaker). Food quality and health promoting properties of plant phenolic metabolites. 3rd International Conference on FoodOmics. Cesena, Italy, 22-5-**2013**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Keynote Speaker). Polyphenols, Gut microflora and Human Health. Polyphenols Applications. **Bonn**, Germany, 6-7- June **2013**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Invited speaker). Dietary Polyphenols and Human Gut Microbiota. 246th American Chemical Society National Meeting. Indianapolis, USA. September 8-12-**2013**.
- Tomás-Barberán FA**, Beltrán D, García-Villalba R, Espín JC, Selma MV. (Invited oral). Identification of human gut bacteria capable of producing the anti-inflammatory and anticarcinogenic urolithins from ellagic acid and ellagitannins. 6th ICPH, Buenos Aires, Argentina, 16-19 Octubre, **2013**.

- Selma M.V., Beltrán D., García-Villalba R., Espín J.C., **Tomás-Barberán F.A.** (Oral, selected). Descripción de dos especies bacterianas del intestino humano capaces de transformar ácido elálgico en urolitinas con actividad anti-inflamatoria. V Workshop Probióticos, Prebióticos y Salud. Evidencia Científica. SEPyP. Capítulo en Libro de comunicaciones del congreso. Valencia, 23-24 de enero de **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.**; Tomé-Carneiro, J.; González, M.; García-Almagro, F.J.; Ruiz-Ros, J.A.; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. (Invited oral). Wines, Polyphenols, resveratrol and human health. Role in primary and secondary prevention of cardiovascular disease. Invited Lecture. WAC 2014, Beaune, Francia 26-28 Marzo, **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Invited oral). Extraction and biotechnological transformation from plant food industrial wastes. 10th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries, Valladolid, Spain, 4-6 June **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Oral, selected). Polyphenols in harvested fruits and vegetables. Estimation of the content of bioactives and evaluation of health effects. The case of pomegranate. ISHS Vth Postharvest Unlimited Conference. Paphos, Cyprus. 10-13 June **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary, invited). Interaction of polyphenols with gut microbiota. Role in Human health. 62nd International Congress and Annual meeting of the Society of Medicinal Plants and Natural Products Research. GA 2014. 31st August- 4th September **2014**. Guimaraes, Portugal.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary, invited). Relevance of the interaction of dietary polyphenols with human gut microbiota and its health effects. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods. Istanbul, Turkey, 14-17 October, **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.**; Selma, M.V.; García-Villalba, R.; Beltrán, D.; Espín, J.C. (Oral, invited). *Gordonibacter urolithinifaciens*, a new bacterial species isolated from human intestine capable of producing urolithins from ellagitannins. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods. Istanbul, Turkey, 14-17 October, **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary, invited) Extracting and exploiting phenolic phytochemicals for human health. TOTAL FOOD 2014. Science and technology for the economic and sustainable exploitation of agri-food chain wastes and co-products. Norwich, UK. 11-13 Nov. **2014**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary, invited) ERC Support for Life Sciences – An opportunity for the food science research community in Europe. 28th EFFOST Conference and 7th Food Factory for the Future Conference, 25-28 November **2014**, Uppsala, Sweden.
- Tomás-Barberán F.A.** (Plenary, invited). Plant metabolomics: a useful tool for the analysis of phytochemicals. Eucarpia leafy vegetables Congress 2015. 14-17 Abril, **2015**, Murcia.
- Tomás-Barberán F.A.** (invited oral). 2-Way interaction of dietary polyphenols with gut microbiota and effects on human health. 250th ACS Meeting. Boston, 16-20 August, **2015**.
- Tomás-Barberán F.A.** (invited oral). Is volunteer stratification necessary in clinical trials with phenolic phytochemicals? 250th ACS Meeting. Boston, 16-20 August, **2015**.
- Tomás-Barberán F.A.** García-Villalba, R.; Aaby, K.; Koivumaki, T.; Heinonen, M.; Pelvab, E.; Alasalvar, C.; Jacobs, G.; Saha, S.; Espin, J.C.; Kroon, P. (invited oral). Optimized and validated methods for the characterization and quantification of bioactive ellagitannins in pomegranates and other fruits and nuts. 250th ACS Meeting. Boston, 16-20 August, **2015**.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Lecture, invited). 'Interaction of cocoa polyphenols with gut microbiota: potential health effects in humans'. 2nd International Congress on chocolate and cocoa in medicine'. 25th-26th September, **2015**, Barcelona, Spain.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary, invited. Opening Lecture. Peter Czedik Eysenberg Memorial Lecture). 'Current Trends in Food Science and Technology in Spain', Euro Food Chem XVIII, 13th-16th October **2015**, Madrid, Spain.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Chair). Session 'Novel, rapid and comprehensive detectin techniques for food quality assessment', Euro Food Chem XVIII, 13th-16th October **2015**, Madrid, Spain.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Invited oral) Interindividual differences in polyphenols gut microbiota metabolism. Can they affect human health? 1st POSITIVE Scientific Workshop, October 26th-27th, 2015, Tours, France.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Vice-Chair, Organizing Committee) 'Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved' 1st POSITIVE Scientific Workshop, October 26th-27th, **2015**, Tours, France.

- Espín, J.C.; García-Villalba, R.; González-Sarriás, A.; Núñez-Sánchez, M.A.; Romo-Vaquero, M.; García-Conesa, M.T.; Beltrán, D.; Selma, M.V.; **Tomás-Barberán, F.A.** (Plenary Session, invited). Human gut microbiota metabolism of ellagic acid. Interindividual variability for urolithins production is correlated with health status: Cause or consequence? 7th International conference on Polyphenols and Health, 27th-30th October, 2015, Tours, France.
- Núñez-Sánchez, M.A.; Dávalos, A.; González-Sarriás, A.; Casas-Agustench, P.; Visioli, F.; Monedero-Saiz, T.; García-Talavera, N.V.; Gómez-Sánchez, M.B.; Sáchez-Alvarez, C.; García-Albert, A.M.; Rodríguez-Gil, F.J.; Ruiz-Marín, M.; Pastor-Quirante, F.A.; Martínez-Díaz, F.; **Tomás-Barberán, F.A.**; García-Conesa, M.T.; Espín, J.C. Analysis of normal and malignant colon tissue specific micro RNAs in response to dietary intervention with a pomegranate extract: Modulatory effects vs. potential artifacts (Oral communication, selected). 7th International conference on Polyphenols and Health, 27th-30th October, 2015, Tours, France.
- Tomás-Barberán, F.A.** (Member of Scientific Committee). 7th International conference on Polyphenols and Health, 27th-30th October, 2015, Tours, France.
- Tomás-Barberán, F.A.** (invited speaker). Inter-Individual variability on the biological responses to ellagitannins. 3rd Working Group Meeting COST POSTIVE, 15th 17th March 2016, Bucharest, Romania.

Comunicaciones tipo Poster/Poster communications:

- Casanova, M., **Tomás-Barberán, F.A.** y Sentandreu, R. "Aislamiento y caracterización de un mutante de *Saccharomyces cerevisiae* defectivo en la secreción de macromoléculas", FESBE-2, Madrid, Junio 1981
- Casanova, M., **Tomás-Barberán, F.A.** y Martínez, J.P. "Mecanismos de Secreción en *Saccharomyces cerevisiae*: Biosíntesis de la pared celular en el mutante DMFF2sec1", X-Congreso SEB, Santander, Septiembre 1982
- Tomás, F., Estañ, M.T., Gil, M.I., **Barberán, F.A.T.** y Ferreres, F., "Flavonoides con acción antibacteriana en *Myoporum tenuifolium*", V-Reunión Soc. Esp. de Fisiología Vegetal, Murcia, Septiembre 1983
- Tomás, F., **Barberán, F.A.T.** y Ferreres, F., "Comportamiento cromatográfico en capa fina de poliamida y celulosa de 5-hidroxi-7-metoxiflavonas con metoxilos en C-6 y/o C-8", XX Reunión Bienal de la R. Soc. de Química, Castellón, Septiembre 1984
- Barberán, F.A.T.**, Tomás, F. y Ferreres, F., "Variación mensual de flavonas en labiadas", VI Reunión Soc. Esp. de Fisiología Vegetal, Valencia, Septiembre 1985
- Tomás, F., **Barberán, F.A.T.**, Hernández, L. y Ferreres, F. "Flavonoides del género *Thymus*. Implicaciones quimiotaxonómicas", VI Reunión Soc. Esp. de Fisiología Vegetal, Valencia, Septiembre 1985
- Ferreres, F., Tomás, F. y **Barberán, F.A.T.**, "Flavonoides de la *Ballota hirsuta*", VI Reunión Soc. Esp. de Fisiología Vegetal, Valencia, Septiembre 1985.
- Ferreres, F., Tomás-Lorente, F. y **Tomás-Barberán, F.A.**, "Estudio comparativo por RP-HPLC de los glicósidos de flavonoides de *Sideritis linearifolia*, *S. spinulosa* y *S. linearifolia* X *S. spinulosa*", XXI Reunión Bienal de la R. Soc. Esp. de Química, Santiago de Compostela, Septiembre 1986
- Tomás-Lorente, F., Iniesta-Sanmartín, E. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Floroglucinoles antifúngicos en *Helichrysum decumbens*", I Simposio Nacional sobre Plantas Medicinales, Madrid, Febrero 1989
- Tomás-Lorente, F., Ferreres, F. y **Tomás-Barberán, F.A.** "Distribución de flavonoides epicuticulares y vacuolares en el género *Sideritis*", I Simposio Nacional sobre Plantas Medicinales, Madrid, Febrero 1989
- Tomás-Barberán, F.A.**, Gil, M.I., Ferreres, F. y Tomás-Lorente, F. "Una técnica rápida para la detección de sustancias antioxidantes en extractos vegetales". 24 Reunión Bienal Real Sociedad Española de Química, Málaga, Septiembre 1992

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

- Tomás-Lorente, F., García-Viguera, C., Ferreres, F. y Tomás-Barberán, F.A., "Caracterización de mermeladas de frutos cítricos mediante el análisis de sus flavanonas por HPLC". 24 Reunión Bienal Real Sociedad Española de Química, Málaga, Septiembre 1992
- Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F., "Determinación de hesperetina en mieles de azahar y su relación con el origen floral". 24 Reunión Bienal Real Sociedad Española de Química, Málaga, Septiembre 1992
- Casanova, M., Tomás, F., Sentandreu, R. "Isolation of a mutant of *S. cerevisiae* defective in invertase secretion", VIIIth International Specialized Symposium on Yeasts, Valencia, Septiembre 1981
- Barberán, F.A.T., Tomás, F., Gil, M.I., "Flavonoids from *Sideritis flavovirens* Rouy", 32nd Annual Congress of the Society of Medicinal Plant Research, Amberes (Bélgica), Julio 1984
- Barberán, F.A.T., Tomás, F., "UV, EIMS, TLC and HPLC differentiation of 5,6-dihydroxy-7,8-dimethoxy- and 5,8-dihydroxy-6,7-dimethoxyflavones". 33rd Annual Congress on Medicinal Plant Research, Regensburg (Alemania Federal) Septiembre 1985
- Tomás, F., Barberán, F.A.T. "Acylated flavonoid glycosides from *Phlomis lychnitis*", 33rd Annual Congress on Medicinal Plant Research, Regensburg (Alemania Federal) Septiembre 1985
- Tomás-Barberán, F.A., Tomás, F., Ferreres, F., "TLC and HPLC in chemotaxonomic studies of flavonoids from Labiatae species", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Montpellier (Francia) Julio 1986
- Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A., Tomás, F. "A chemotaxonomic study of flavonoids from some Spanish *Sideritis* species", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Montpellier (Francia) Julio 1986
- Hernández, L., Tomás, F., Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., "Variations in flavonoid patterns within the genus *Thymus*", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Montpellier (Francia) Julio 1986
- Máñez, S., Domínguez, A.B., Barberán, F.A.T., Villar, A., "Flavone glycosides of *Sideritis incana* L." 34th Annual Congress on Medicinal Plant Research, Hamburgo (Alemania) Septiembre 1986
- Tomás-Barberán, F.A., García-Viguera, C., Tomás-Lorente, F., "Scoparone induction in different *Citrus* species leaves", Phytochemical Society of Europe Symposium, Biochemistry and Molecular Biology of Plant-Pathogen Interactions, Norwich (Inglaterra) Abril 1989
- Sabater, F., Candela, M.E., Tomás-Barberán, F.A., Núñez, J.M., "Capsidiol elicitation and resistance of three *Capsicum annum* cultivars to *Phytophthora capsicii*", Phytochemical Society of Europe Symposium, Ecological Chemistry and Biochemistry of Plant Terpenoids, Murcia, Septiembre 1989
- Máñez, S., Ríos, J.L., Alcaraz, M.J., Payá, M., Tomás-Barberán, F.A., "An antiinflammatory diterpenoid from *Sideritis flavovirens* Rouy", Phytochemical Society of Europe Symposium, Ecological Chemistry and Biochemistry of Plant Terpenoids, Murcia, Septiembre 1989
- García-Grau, M., Tomás-Lorente, F., Tomás-Barberán, F.A., "Flavonoids from *Vicia faba* seed exudates", Phytochemical Society of Europe Symposium, Nitrogen Metabolism of Plants, Giessen (Alemania) April 1990
- Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A., García-Viguera, C. y Tomás-Lorente, F., "Typification of honey by flavonoid analysis", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Strasbourg (Francia) Julio 1990
- Tomás-Lorente, F., Ferreres, F., Iniesta-Sanmartín, E. y Tomás-Barberán, F.A., "The wastes of caper food industries as a source of flavonoids", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Strasbourg (Francia) Julio 1990
- Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F., García-Grau, M. y Tomás-Lorente, F., "Flavonoids from broad bean leaves, pods, flowers and seed exudates", Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols, Strasbourg (Francia) Julio 1990
- Iniesta-Sanmartín, E., Tomás-Barberán, F.A., Guirado, A. y Tomás-Lorente, F., "Antibacterial flavonoids from *Helichrysum picardii* and *H. italicum*", Phytochemical Society of Europe Symposium, Biology and Chemistry of Active Natural Substances, Bonn (Alemania) Julio 1990
- García-Viguera, C., Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F. y Tomás-Lorente, F., "Typification of fruit juices by HPLC flavonoid analysis", Phytochemical Society of Europe Symposium, Biology and Chemistry of Active Natural Substances, Bonn (Alemania) Julio 1990

- Gil, M.I., Tomás-Barberán, F.A., Ferreres, F. y Tomás-Lorente, F., "Distribution of flavonoid 7-(2"-Alloosyl)-Glucosides in members of the subfamily Lamioideae", *Advances in Labiatae Science*, Kew, Londres (U.K.), Abril 1991
- Tomás-Lorente, F., Soler, C., Ferreres, F., García, C. y Tomás-Barberán, F.A., "Typification of honeys elaborated by different bees species by electrophoretic protein analysis", *II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentario*, Murcia 1992
- García-Viguera, C., Ferreres, F., Tomás-Barberán, F.A., Gil, M.I. y Tomás-Lorente, F., "Detection of adulterations in fruit jams by HPLC/photodiode array analysis of flavonoids", *XVI Journées Internationales du Groupe Polyphenols*, Lisboa (Portugal), Junio 1992
- Tomás-Barberán, F.A., Tomás-Lorente, F., García-Viguera, C. y Ferreres, F., "Phenolic constituents of tropical propolis. Its plant origin and differences with propolis from other geographical regions", *Phytochemical Societies of Europe & North America, Phytochemical Potential of Tropical Plants*, Miami (USA), Agosto 1992
- Gil, M.I., Montijano, H., Ferreres, F., Tomás-Lorente, F. y Tomás-Barberán, F.A. "Labiatae flavonoids as food antioxidants". *Journées Internationales d'étude du Groupe Polyphenols*, Palma De Mallorca, Mayo 1994.
- Gil, M.I., García-Viguera, C., Soler, C., Artés, F. y Tomás-Barberán, F.A. "Evolution of pomegranate juice anthocyanins during fruit ripening and postharvest storage". *Journées Internationales d'étude du Groupe Polyphenols*, Palma de Mallorca, Mayo 1994.
- García-Viguera, C., Zafrilla, P. y Tomás-Barberán, F.A., "Changes in colour of strawberry and other berries jams during processing", *Phytochemical Society of Europe, "Phytochemistry of Fruit and Vegetables"*, Murcia, Septiembre 1995.
- Regnault-Roger, C., Bateau, I., Clonier, F., Gil-Munoz, M.I. and Tomás-Barberán, F.A. "Comparative polyphenolic pattern of intact and beetle infested seeds of Leguminosae Family: Identification of ellagic acid derived compounds". *Journées Internationales d'Etude du Groupe Polyphenols*. Bordeaux, France, July 1996.
- Tomás-Barberán, F.A.; Cantos, E.; Ferreres, F. "Effect of UV-B light and low temperatures on the phenolic metabolites composition of harvested red grapes". *Polyphenols, Wine and Health*, (Phytochemical Society of Europe), Bordeaux (France), 14-16 Abril, 1999.
- Andrade, P.; Amaral, M.T.; Seabra, R.M.; Cunha, A.P.; Tomás-Barberán, F.A.; Ferreres, F. "Phenolic compounds from Portuguese heather nectar and honey". *Apimondia 99, XXXVI Congress*, Vancouver (Canada) 12-17 September 1999.
- Maestre, J.; Melgarejo, P.; Tomás-Barberán, F.A.; García-Viguera, "New Food Products Derived from Pomegranate Juice", *I International Symposium on Pomegranate*, Orihuela, Alicante (España), Octubre, 1998.
- Melgarejo, P.; Hernández, F.; Martínez, J.; Artés, F. y Tomás-Barberán, F.A. "Evolución de los antocianos del zumo de granada durante el proceso de maduración de los clones ME16, VA1 y BA1". *I Symposium Internacional Sobre el Granado*, Orihuela, 15-17 Octubre 1998.
- Gil, M.I., Ferreres, F. y Tomás-Barberán, F.A. 'Modified atmosphere packaging and antioxidant metabolites of fresh-cut spinach', *COST 915 Conference. Physiological and technological aspects of gaseous and thermal treatments of fresh fruit & vegetables*, Madrid, Octubre 1998.
- Zafrilla, P.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; Tomás-Barberán, F.A. 'Effect of processing on the content of antioxidant phenolics of strawberry and raspberry', *NEODIET Meeting*, Murcia. Febrero 1999.
- Inocencio, C.; Rivera, D.; Alcaraz, F.; Tomás-Barberán, F.A. 'Capers. A rich source of flavonols'. *Neodiet-COST 916 Meeting*, 25-28 Febrero 1999, Murcia.
- Tomás-Barberán, F.A.; Cantos, E.; Ferreres, F. 'Effect of UV-B light and low temperatures on the phenolic metabolite composition of harvested red grapes'. *Polyphenols, wine and health*, Bordeaux (France) Abril 14-16 1999.
- Tomás-Barberán, F.A.; Llorach, R.; Vallejo, F.; García-Viguera, C.; Ferreres, F.; 'Extraction of antioxidant health-promoting phenolics from the wastes of Brassica spp. (Cauliflower and Broccoli) Industrial Processing.' *Natural products from the plants and marine organisms of the Mediterranean and Atlantic seaboard: Isolation, Synthesis and Industrial Applications*, *Phytochemical Society of Europe*, Lisboa, 2,5-Abril, 2000.

- Cantos, E. y Tomás-Barberán, F.A. 'UV irradiation to induce phenolic metabolism of harvested grapes and increase the content of health-promoting phytochemicals', Future trends in Phytochemistry, Rolduc, The Netherlands, 7-10 May 2000.
- Gil-Izquierdo, A.; Gil, M.I., Tomás-Barberán, F.A and Ferreres, F.; 'Availability of phenolic compounds, vitamin C content and antioxidant activity in artichokes after domestic processing'. XXth International Conference on Polyphenols, GP-PSE-2000, Freising-Weihenstephan, Germany. 10-15 September 2000.
- Cantos, E.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A. 'Effect of Minimal Processing and Cold Storage on Both Polyphenol Oxidase and Peroxidase from Lettuce', IIR Conference; Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals, Murcia 19-21 Septiembre 2000.
- Cantos, E.; Tomás-Barberán, F.A. 'Ultraviolet irradiation during postharvest storage increases nectarine susceptibility to surface discoloration', IIR Conference; Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals, Murcia 19-21 Septiembre 2000.
- Tudela, J.A.; Artés, F.; Tomás-Barberán, F.A. 'Anthocyanins and hydroxycinnamic acid changes during cold storage and high CO₂ levels on sweet cherry', IIR Conference; Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals, Murcia 19-21 Septiembre 2000.
- Cerdá, B.; Llorach, R.; Cerón, J.J.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A. 'Evaluation of toxicity and bioavailability of punicalagin, and antioxidant polyphenol from pomegranate juice', 'Dietary phytochemicals and human health' Phytochemical Society of Europe International meeting, Salamanca, 18-22 Abril 2002.
- Vallejo, F.; Tomás-Barberán, F.A., García-Viguera, C. 'Potentially bioactive compounds in health-promoting content in 8 broccoli florets cultivars grown under different climatic and fertilisation conditions. 'Dietary phytochemicals and human health' Phytochemical Society of Europe International meeting, Salamanca, 18-22 Abril 2002.
- Ruiz, D.; Gil, M.I.; Tomás-Barberán, F.A. and Egea, J. 'Carotenoids and phenolic compounds from new apricot (*Prunus armeniaca* L.) selections. Relationship with flesh and skin color. XIIIth International Symposium on Apricot Breeding and Culture. Murcia, Junio 2005.
- Bermúdez-Soto, M.J.; García-Cantalejo, J.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A.; García-Conesa, M.T. 'Exposure to a polyphenol-rich chokeberry concentrate modulates global gene expression profile in human Caco-2 colon carcinoma cells'. 2nd International Conference on Polyphenols and Health, Davis, California, 4-7-octubre 2005.
- Bermúdez-Soto, M.J.; Larrosa, M.; González-Sarrías, A.; Gil-Izquierdo, A.; Espín, J.C.; Tomás-Barberán, F.A. y García-Conesa, M.T. 'In vitro cellular models and analysis of gene expression: application to the study of the role of polyphenol-rich foods in gastrointestinal cancer prevention', Euroberry COST Meeting, Barcelona 27-30 Septiembre 2006.
- Larrosa, M.; Bermúdez-Soto, M.J.; González-Barrío, R.; Cerdá, B.; González-Sarrías, A.; Truchado, P.; Gil-Izquierdo, A.; García-Conesa, M.T.; Tomás-Barberán, F.A. y Espín, J.C. 'Metabolism and implications for human health of ellagic acid and related molecules from berries'. Euroberry COST Meeting, Barcelona 27-30 Septiembre 2006.
- González-Sarrías, A.; Tomás-Barberán, F.A.; Espín, J.C.; García-Conesa, M.T. 'Dietary ellagic acid and its colonic microflora metabolites, urolithins, alter gene expression in colon Cancer Caco-2 cells'. International Conference on Polyphenols and Health, Kyoto, 2007, 25-28 November.
- Cuartero, M.; Ortuño, J.A.; García, M.S.; Albeo, M.I.; Tomás-Barberán, F.A.; Truchado, P. Square-Wave Voltametric determination of ellagic acid in fruit extracts and juices. Euro Analysis 2009. (ASAC) 6-9 septiembre 2009, Innsbruck-Austria.
- Lucas, R.; Alcántara, D.; Larrosa, M.; Tomé-Carneiro, J.; Yáñez-Gascón, M.J.; Selma, M.V.; Beltrán, D.; García-Conesa, M.T.; Urbán, C.; Tomás-Barberán, F.; Espín, J.C.; Morales, J.C. Synthesis of resveratrol pro-drugs: drastic reduction of colon inflammation in rodents after preventive oral treatment. XXXIII Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química. Valencia, 25-28 de Julio-2011.
- Rangel, O.D.; Rico, M.C.; Vallejo, F.; Boza, J.; Kellerhalls, M.; Perez de la Cruz, A.J.; Tomás-Barberán, F.A.; Gil, A.; Mesa, M.D.; Aguilera, M.C. Evolution of plasma inflammatory biomarkers after the intake of an orange-based beverage enriched with polyphenols in overweight adults (BIONAOS study). SEN (Sociedad Española de Nutrición), Zaragoza, Septiembre 2012.

Otero J.A., Miguel V., García-Villalba R, Tomás-Barberán F., Espín J.C., Merino G. and Álvarez A.I. Role of ABCG2 in transport of the mammalian lignan enterolactone and its secretion into milk in Abcg2 knockout mice. (Póster). 5th FEBS Special Meeting on ABC Proteins - ABC2014. Innsbruck (Austria), 8-14 Marzo-2014.

Participación en Jornadas específicas de Transferencia de Tecnología y otras actividades relacionadas/Technology Transfer Workshops and other events.

1995. Journées de Formation et de Transfert de Technologies sur les Polyphenols, Narbonne, Francia. 10-12 Abril 1995. Encargado de la mesa de transferencia de Tecnología sobre productos apícolas.
1996. Jornada de Transferencia de Tecnología en Biotecnología. CENEMES, Valencia, 13 Diciembre 1996. Coordinador de la Mesa 4: "Técnicas asociadas a procesos biotecnológicos: Purificación, extracción, aislamiento, concentración, conservación, etc."
1997. Jornada Científico-Técnica sobre Insecticidas de Origen Natural y Protección Integrada y Ecológica en Agricultura. Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua. Región de Murcia (1-10-1997). Presentación de Ponencia: "Flavonoides de plantas y su interacción con insectos".
1998. Participación en ALIMED'98; 'Mediterranean Food: Technologies and Nutritional Impacts' 25-26 Junio 1998, Agroparc, Avignon.
1999. Reunión de Fitoquímica y Fitoterapia, La Laguna (Tenerife) 7,8-octubre 1999, Organizado por la OTT del CSIC. Presentación de ponencia: F.A. Tomás-Barberán 'Sustancias fenólicas de origen vegetal como ingredientes antioxidantes en nuevas formulaciones para alimentos funcionales'.
2000. Seminario Internacional sobre Innovación. 18-12-2000, CTC Murcia, Ponencia invitada, 'De la Investigación Básica a la Innovación' (F.A. Tomás-Barberán).
- 2003 Participación en Mesa redonda 'Innovaciones en la conservación y comercialización de frutas y hortalizas producidas en Canarias. Nuevos productos para la exportación' en las I Jornadas de Productos Hortofrutícolas Mínimamente Procesados, ICIA, Tenerife 25-26 Septiembre.
- 2003 Participación en las II Jornadas de Fomento de la Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) Tecnológica en los Sectores Agroalimentarios Extremeños. Encuentros del sector de los alimentos funcionales, nutracéuticos y similares' CTAEX, Badajoz, 30 Octubre. Conferencia sobre 'Estado Actual de la Investigación en Alimentos Funcionales'.
- 2003 Participación en mesa redonda sobre la actividad científica del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CEBAS, Semana de la Ciencia y la Tecnología, 2003 (6- Noviembre).
- 2005 Ponencia en las III Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud. Universidad de Murcia, 20-21 Octubre 2005. 'Compuestos Bioactivos presentes en alimentos' Francisco A. Tomás-Barberán.
2008. F.A. Tomás-Barberán, II Jornada Técnica Verdifresh. La cadena de montaje. Viernes 24 de Octubre de 2008. 'Prácticas agronómicas: implicaciones nutricionales del manejo de cultivos', (1 hora). Aranda de Duero, Burgos.
2009. Mesa Redonda 'Alimentos Funcionales, Aquí y Ahora', Moderador. V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Murcia 29 de mayo de 2009.
2009. Organización de Jornadas de Plataforma Industrial Fun-C-Food. Madrid.
2010. Alimentos Funcionales'. F.A. Tomás-Barberán. Curso: Fronteras en la Tecnología de Alimentos. Centro de Ciencias de Benasque, Pedro Pascual. 4-9 de Julio de 2010. 2h. También coordinación del curso junto con J.M. Barat (UP Valencia) y F. Morais (FIAB).
2011. Chair Session New Ingredients for Functional Foods to Improve Health, en el 5th Food Technology International Symposium. Cartagena 24th Octubre 2011.
2012. Ponente en la Jornada de Conferencias Abbott: Investigación y desarrollo en la industria alimentaria y farmacéutica III Edición, 5. Nov. 2012, Granada, Nuevos Ingredientes para Alimentos Funcionales.

- 2012. Alimentación nutraceutica. Ingredientes funcionales. F.A. Tomás-Barberán, VI Jornada Técnica Innovar para Crecer. ITENE, Valencia, 16-11-2012.
- 2013. Ponente en Mesa: Cadena de valor: Investigación y Desarrollo en el Sector Agroalimentario. Jornada Regional, Foro Interalimentario, Murcia, 26 Febrero 2013.
- 2013. Seminario Institute of Food Research, Norwich. Interaction of food polyphenols with gut microbiota: effects on human health. Norwich 4-7-2013.

Participación en Jornadas de Gestión.

- 2006. Participación en Jornadas de Difusión de los Programas Europeos de Investigación. Enero 2006, UCAM, Murcia. Oportunidades en el área de Ciencias de la Vida y tecnología de alimentos. F.A. Tomás-Barberán.
- 2013. Ponente en mesa de Debate Industry Academia, Policy Makers and Regions: Critical KETs (Key Enabling Technologies) to support a competitive economy in Europe and prioritization in the field of agrofood. S3 Thematic Workshop- Key Enabling Technologies for Smart Specialisation Strategies (RIS3). Murcia 11-4-2013.
- 2013. Ponente en Taller Informativo sobre el Horizonte 2020, La innovación al servicio de un crecimiento sostenible. Comunidades del Conocimiento. Innovación (KICs). KIC Food for the Future. Guadalupe, Murcia, 10-5-2013. Organizado por FIAB, CDTI y UCAM.

Tesis Doctorales dirigidas/Supervised PhDs

- 1) Dotación de flavonoides del género *Thymus* L. y su contribución quimiotaxonómica.
Luis M. Hernández Abenza
Universidad de Alicante
Facultad de Ciencias Químicas
1985

- 2) Aportación al estudio fitoquímico de la *Vicia faba*.
Manuela M. García Grau
Universidad de Murcia
Facultad de Ciencias Químicas
1990

- 3) Compuestos del género *Helichrysum* con propiedades bioactivas de posible aplicación en alimentos vegetales.
Esther Iniesta Sanmartín
Universidad de Murcia
Facultad de Ciencias Químicas
1991

- 4) Caracterización de alimentos vegetales mediante el estudio de sus polifenoles por HPLC.
Cristina García Viguera
Universidad de Murcia
Facultad de Ciencias Químicas
1991

- 5) Contribución al estudio fitoquímico y quimiosistemático de flavonoides en la familia Labiatae.
María Isabel Gil Muñoz
Universidad de Murcia
Facultad de Ciencias Biológicas
1993

- 6) Contribución a la evaluación tecnológica de neohesperidina dihidrochalcona durante la producción y vida media de alimentos de contenido energético reducido
Helena Montijano Garzón
Universidad de Murcia
Facultad de Ciencias Químicas
1997

- 7) Efecto de la elaboración de confituras de fresa y frambuesa sobre sus constituyentes fenólicos de interés en la calidad organoléptica y nutricional.
Pilar Zafrilla Rentero
Universidad de Murcia,
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
27-5-1999

- 8) Caracterización geográfico-botánica de mieles monoflorales mediante el análisis por HPLC de sus metabolitos secundarios.
Isabel Martos Martínez
Universidad de Murcia
Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos
2000
- 9) Compuestos bioactivos presentes en brócoli cultivado en la Región de Murcia.
Fernando Vallejo Mellado
Universidad Politécnica de Cartagena
Departamentos de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola.
2003
- 10) Aumento de estilbenos bioactivos en uva y vino mediante pulsos de irradiación Ultravioleta C.
Emma Cantos Villar
Universidad de Murcia
Departamento de Biología Vegetal
2003 (Premio Extraordinario de Doctorado).
- 11) Estudio de los compuestos polifenólicos de Prunus L. Sect. Prunus (Rosaceae), valor taxonómico y funcional.
Catalina Sánchez Roca
Universidad de Murcia
Departamento de Biología Vegetal
2004
- 12) Innovaciones en la conservación frigorífica de uva de mesa apirena y convencional. Alternativas al empleo de SO₂.
Francisco Artés Hernández
Universidad Politécnica de Cartagena
Departamento de Ingeniería de Alimentos y Equipamiento Agrícola
2004 (Premio Extraordinario de Doctorado).
- 13) Biodisponibilidad, metabolismo y bioactividad de elagitaninos y ácido elágico de la granada y otros alimentos vegetales: estudio en animales modelo y humanos.
Begoña Cerdá Martínez-Pujalte
Universidad de Murcia.
Facultad de Biología.
2005.
- 14) Bioactividad y metabolismo de polifenoles de la dieta y sus metabolitos en líneas celulares humanas: efectos anticancerígenos y estrogénicos.
María del Mar Larrosa.
Universidad de Murcia.
Facultad de Biología.
17- Febrero-2006. (Premio Extraordinario de Doctorado)

- 15) Optimización y validación del procesado aséptico HT-ST (High Temperature – Short Time) y su aplicación al cremogenado de fresa.
Presentación García Gómez
Universidad Politécnica de Cartagena.
Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos.
31 Marzo 2006.
- 16) Mejora del perfil polifenólico de zumos de frutas mediante tratamientos con luz UV-C, Ozono y Enzimas.
Rocío González Barrio.
Universidad de Murcia.
Ciencia y Tecnología de los Alimentos
14 de Diciembre de 2007.
- 17) Análisis de la expresión génica múltiple aplicado al estudio de los mecanismos antiproliferativos sobre células de cáncer de colon de un alimento rico en compuestos fenólicos.
María José Bermúdez Soto
Universidad de Murcia
19 de Diciembre de 2008
- 18) Influencia de los factores pre y postcosecha en los compuestos bioactivos del pimiento.
Alicia Marín Fernández
Universidad de Murcia
Ciencia y Tecnología de Alimentos.
16 de Enero de 2009.
- 19) Metabolismo y distribución en tejidos de las urolitinas generadas in vivo a partir de la granada. Efectos antiproliferativos e inflamatorios: expresión génica y mecanismos de acción.
Antonio González Sarrías
Universidad de Murcia
Facultad de Biología
17 de Julio de 2009.
(Premio HEFAME a la mejor Tesis doctoral en Alimentos Funcionales)
- 20) Compuestos Fitoquímicos de Mielles como Marcadores Florales: Capacidad Antimicrobiana y Anti-Quorum Sensing.
Pilar Truchado Gambao
Universidad de Murcia.
Ciencia y Tecnología de Alimentos.
22 de enero de 2010.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Participación en comités y representaciones internacionales/Participation in International Committees

Título del Comité: **Miembro del Panel y Chairman del panel de 'Applied Life Sciences and Biotechnology (LS-9)**

Entidad de la que depende: European Research Council

Tema: Programa Ideas: panel LS-9 de selección de ERC Starting Grants

Fecha: 2009-2012

Título del Comité: **Expert Group on Food and Health Research**

Entidad de la que depende: European Commission - Directorate General for Research
Directorate E-Biotechnologies, Agriculture, Food

Tema: Expert group to define a document on the situation of the Research on Food and Health in different European Countries.

Fecha: 2008-2011

Título del Comité: **Scientific Advisory Board of the JPI a Healthy Diet for a Healthy Life**

Entidad de la que depende: European joint programming Initiative 'A Health Diet for a Healthy Life'

Tema: Defining the Research Agenda and the priorities of this JPI.

Fecha: 2011-2012

Título del Comité: **European Food Technology Platform 'Food for Life'**

Entidad de la que depende: International Federation of Food and Drinks Industry

Tema: Defining Mision and Vision document of the Platform (member of core team).

Fecha: 2005

Título del Comité: **Associate Editor Journal of Agricultural and Food Chemistry**

Entidad de la que depende: American Chemical Society

Tema: Edición, selección y promoción de publicaciones científicas.

Fecha: 2007-2012

Título del Comité: **Scientific Advisory Board del Centro receptor del proyecto RESFRESH (REGPOT)**

Entidad de la que depende: EU and Institute of Animal Reproduction and Food Science de Olsztyn en Polonia.

Tema: Asesoramiento y seguimiento del desarrollo de un instituto de I+D sobre alimentos y ganadería en Polonia.

Fecha: 2010-2011

Título del Comité: **Executive Committee**

Entidad de la que depende: Phytochemical Society of Europe

Tema: Regional Scientific Representative of Spain and Portugal.

Fecha: 1992-1995

Título del Comité: **Honorary Meetings Secretary**

Entidad de la que depende: Phytochemical Society of Europe

Tema: Scientific Meetings Organization.

Fecha: 1997-2002

Título del Comité: **Comité Científico Ejecutivo**

Entidad de la que depende: Groupe Polyphenols

Tema: Scientific Scientific Meetings Organization

Fecha: 1994-1998

Título del Comité: **Associate Editor *Phytochemical Analysis*, a Journal of Plant Chemical and Biochemical Techniques**

Entidad de la que depende: John Wiley & Sons Ltd.

Tema: Associate editor. Scientific publications.

Fecha: 1994-2004.

Título del Comité: **Comités de Evaluación de Promoción de Profesorado e Investigadores**

Entidad de la que depende: Universidad de California (USA); Universidad de Alberta (Canada); Universidad de Lund (Suecia); Universidad de Augverne-Clermont Ferrand (Francia); University of Glasgow (U.K.); Universitat Bremen (Germany); University Rhode Island (USA); Université Montpellier (France), University of Edingburgh (U.K.).

Tema: Evaluación para promoción de profesorado por su tarea investigadora.

Fecha: 2004-2013.

Título del Comité: Comité de Evaluación del Programa de Centros en el área de Life Sciences.

Entidad de la que depende: Science Foundation Ireland (SFI)

Tema: Evaluación de Centros de Investigación.

Fecha: Mayo 2012.

Título del Comité: **Evaluación del Proyectos Internacionales.**

Entidad de la que depende: **Fondation pour la Recherche Médicale (France).**

Tema: Chemistry Medicine Call 2012 FRM.

Fecha: Septiembre 2012.

Título del Comité: **Evaluación de Proyectos Internacionales**

Entidad de la que depende: European Research Council **(LS-9)**

Tema: Programa Ideas: panel LS-9 Advanced Grants

Fecha: 2012

Título del Comité: **Evaluación del Proyectos Internacionales.**

Entidad de la que depende: **Biotechnology and Biological Sciences Research Council.**

Tema: Diet and Health Research Industry Club

Fecha: Abril 2010.

Experiencia en organización de actividades de I+D
Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

Vocal "IXth International Congress on Canned Food", Murcia. 1987.

Secretario del comité organizador del Congreso Internacional "Ecological Chemistry and Biochemistry of Plant Terpenoids", organizado por la Phytochemical Society of Europe en Murcia, en Septiembre de 1989.

Vocal "III Congreso Nacional de Biotecnología (BIOTEC 90)", Murcia. 1990.

Presidencia de sesión Internacional en el "XVII Symposium de Química de Productos Naturales", que tuvo lugar en Monterrey, Mexico, en Abril de 1990.

Presidente del Comité Organizador del Congreso Internacional "Phytochemistry of Fruit and Vegetables" organizado por la Phytochemical Society of Europe en Murcia (Septiembre 1995).

Presidente del Comité Organizador del Workshop Internacional "EU Food Related RTD Projects in the Field of Fruit and Vegetables" organizado por la Phytochemical Society of Europe y la European Commission DG XII. que tuvo lugar en Murcia en Septiembre 1995.

Vocal, "International Symposium on Natural Products in Biomedicine", Murcia. 1995.

Vocal "XVIIIth International Conference on Polyphenols", Bordeaux. Responsable de la sesión de "Food Products". 1996.

Organizador de una Reunión conjunta de las acciones concertadas de la Unión Europea NEODIET (Nutritional Enhancement of Plant Derived Food in Europe) and Cost 916 (Bioactive plant cell wall components in nutrition and health), Murcia, 25-28 Febrero 1999.

Vocal del Comité Científico del Congreso 'Natural products from the plants and marine organisms of the Mediterranean and Atlantic seaboard: Isolation, Synthesis and Industrial Applications', Phytochemical Society of Europe, Lisboa, 2,5-Abril, 2000.

Vocal del Comité Científico de la XXth International Conference on Polyphenols, GP-PSE-2000, Freising-Weihenstephan, Germany. 10-15 September 2000.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Comité Científico del Congreso Internacional: 'Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals, Murcia, 19-21 Septiembre. 2000.

Scientific Committee, 1st International Conference on Polyphenols and Health, Vichy, Francia, 18-22 Noviembre. 2003.

Scientific Committee, 2nd International Conference on Polyphenols and Health, Davis, California, 4-7 Octubre. 2005.

Miembro del Comité Científico del III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Burgos, 29-mayo-1 de Junio **2005**.

Miembro del Comité Científico del 2nd International Conference on Polyphenols and Health, Davis October **2005**. Chairman de la sesión **Food Composition and Polyphenols Effect on Health**.

Scientific Committee, 2006 EFFoST Annual Meeting / Total FOODS 2006. Sustainability of the AGRI-FOOD CHAIN, The Hague, The Netherlands, 7-9 November 2006.

Miembro del Comité Científico del 3rd International Conference on Polyphenols and Health, Kyoto, Japón, November **2007**.

Miembro del Comité Científico del 4th International Conference on Polyphenols and Health, Harrogate, Diciembre, **2009**.

Convener del Symposium 07 sobre Fruits, Vegetables and Health, dentro del 28th International Horticultural Congress (IHC 2010) que tuvo lugar en Lisboa entre el 22 y el 27 de agosto de **2010**. (Junto con el prof. Yves Desjardins).

Chairperson de la Session 2, OECD Seminar. Breeding Fruits and Vegetables for Health, dentro del 28th International Horticultural Congress (IHC 2010) que tuvo lugar en Lisboa entre el 22 y el 27 de agosto de **2010** (día 24 Agosto).

Presidente del Comité Organizador, junto con Cristina Andrés, del 5th International Conference on Polyphenols and Health, Sitges, Barcelona, Octubre, **2011**.

Miembro del Comité Organizador del 11th European Nutrition Conference, FENS 2011, Madrid, 26-29 October 2011.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

CV F.A. Tomás-Barberán

Vicepresidente del Comité Organizador del Congreso Internacional Eurbee 2014, Murcia, 9-11 septiembre, 2014.

Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

Título: Coordinador Científico Técnico del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC y Miembro del Comité Científico Asesor del Presidente.

Tipo de actividad: Coordinación, y gestión de recursos de los Centros del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC

Fecha: Marzo 2001- Noviembre 2004

Título: Colaborador del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Departamento Técnico de Ciencias de la Vida y de la Agroalimentación, de la Subdirección General de Proyectos de Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia

Tipo de actividad: Gestión del Plan Nacional de I+D

Fecha: Abril 2005- Mayo 2006

Título: Gestor del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Departamento Técnico de Ciencias de la Vida y de la Agroalimentación, de la Subdirección General de Proyectos de Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia.

Tipo de actividad: Gestión del Plan Nacional de I+D

Fecha: Mayo 2006- Enero 2010

Título: Vicedirector CEBAS (CSIC)

Tipo de actividad: Dirección Científico-Técnica de Centro de I+D

Fecha: Junio 2005- Abril 2009

Título: Director CEBAS (CSIC)

Tipo de actividad: Dirección Científico-Técnica de Centro de I+D

Fecha: Abril 2009-Junio 2012.

Título: Vocal de la Junta de Gobierno del CSIC designado por el Presidente

Tipo de actividad: Asesoría al Presidente en la Gestión del CSIC

Fecha: **Noviembre 2004-Febrero 2008**

Título: Vocal Comité Científico Asesor del CSIC

Tipo de actividad: Asesoría científico-técnica a la Presidencia del CSIC

Fecha: Marzo 2001- Noviembre 2004

CV F.A. Tomás-Barberán

Título: Coordinador del proyecto Consolider Ingenio 2010, Fun-C-Food

Tipo de actividad: Coordinación Científico-Técnica y Gestión del proyecto (17 grupos y 200 investigadores, y una plataforma industrial de 26 empresas).

Fecha: Octubre 2007-Diciembre 2013

Título: Co- Chair y Co-organizador de la 5th International Conference on Polyphenols and Health, 2011 (junto con Cristina Andrés-Lacueva, Universidad de Barcelona). Sitges, Barcelona.

Tipo de actividad: Organización del Congreso Internacional (715 participantes) y del Comité Organizador y Comité Científico del mismo.

Fecha: 17-20 Octubre 2011

Título: Coordinador Científico Técnico del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC.

Tipo de actividad: Coordinación, y gestión de recursos de los Centros del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC

Fecha: Mayo 2012-

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar

Premio Extraordinario de Licenciatura, Universidad de Valencia (1981).

Premio Extraordinario de Doctorado, Universidad de Valencia (1985).

Premio Rhône-Poulenc Rorer Award, concedido en 1997 por la Phytochemical Society of Europe. (Anuncio *Phytochemistry* 46 (1), pp ix-x, 1997.)

Medal of the International Society of Horticultural Science (ISHS) Awarded to F.A. Tomás-Barberán (August 2010).

Académico de Número Constituyente de la Academia de Farmacia Santa María de España de la Región de Murcia 2002.

Award of The International Society of Antioxidants in Nutrition and Health, World Congress on Polyphenols Applications, por sus contribuciones científicas en el campo de los Polifenoles y sus Aplicaciones. Junio 2013.

Listed in 'The World's Most Influential Scientific Minds: 2014' (ScienceWatch.com) within the área of Agricultural Sciences. Highly Cited Researchers in the Web of Science (between 2002-2012; highlycited.com). Thomson Reuters Highly Cited Researchers, 2014.

Premios con dotación económica

Premió 'Ramón Frial' a la Investigación e *Alimentación y Salud*, Junio 2004

Premio 'Carles Martí Henneberg' a la trayectoria científica en *Alimentación, Nutrición y Salud* concedido por el Instituto Danone para la Nutrición y la Salud. Diciembre 2006

XXII Premio DuPont de la Ciencia, temática *Nutrición y Salud*, Noviembre 2012

Actividades relevantes de transferencia de tecnología a industrias.

1993-2011 ZOSTER S.A./INTERQUIM S.A. (Grupo Ferrer) Asesoramiento y transferencia continuada. (Zeneta, Murcia y Barcelona). Sector de extractos y de ingredientes alimentarios y farmacéuticos.

1994-2011 HERO ESPAÑA S.A Colaboración con el Departamento de I+D y Asesoría Científico-Técnica. (Murcia). Sector de conservas y alimentos infantiles.

2006-2009 NATRACEUTICAL, Miembro del Comité Científico Asesor de la empresa Natraceutical (Valencia). (Sector de extractos, y alimentos funcionales).

2002-2011 Laboratorios ACTAFARMA, Transferencia, escalado y desarrollo de producto. (Madrid), (Sector de suplementos alimenticios).

2011-2013 CORPORACIÓN PEÑASANTA, S.A. Miembro del Comité Científico Asesor de la empresa Corporación Peñasanta (Central lechera Asturiana) (Oviedo). (Sector lácteo).

2009- Bodegas Matarromera. Colaboración y transferencia sobre polifenoles del vino y de la uva. (Valladolid). (Sector Vitivinícola y Nutraceutico).

2007-2008. Miembro del Comité Asesor de **Danone** sobre nuevos alimentos derivados de frutas. (Paris, Francia). Sector lácteo, aguas minerales, y otros alimentos.

2007-2015 Miembro del Consejo Científico de IMDEA Alimentación (Instituto Madrileño de Investigaciones Avanzadas).