

PROGRAMA MICOFOOD 2022

Las sesiones tendrán lugar en el Salón de Grados (Facultad de Ciencias)

Jueves 29/09/2022 (mañana)

8:45-9:30 – ACREDITACIÓN y ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN	
9:30-9:45 – INAUGURACIÓN DEL WORKSHOP	
Sesión I: Biomonitorización. Aproximaciones ómicas	
Moderadores: Ana M. García Campaña y Ana Rosa Ballester Frutos	
09:45-10:30	CONFERENCIA INAUGURAL High resolution MS and metabolomics: new opportunities for mycotoxin research <u>Dra. Laura Righetti</u> (Food and Drug Department, University of Parma, Parma, Italy ; Wageningen University & Research, Wageningen, The Netherlands)
10:30-10:45	Extending the mycobiome coverage by UPLC–HRMS/MS for human exposure biomonitoring <u>M.M. Delgado-Povedano</u> , R. Pero-Gascon, L. Gámiz-Gracia, A.M. García-Campaña, M. De Boevre, S. De Saeger (University of Granada)
10:45-11:00	El microbioma como predictor de diabetes tipo II <u>L. Sinisterra-Loaiza</u> (Universidad Santiago de Compostela)
11:00-11:30	Café
Sesión II: Toxicología y hongos toxigénicos	
Moderadores: Adela López de Cerain y M ^a Luisa Fernández Cruz	
11:30-11:45	Fermented whey protects gene expression of apoptotic genes in the stomach and colon of Wistar rats after exposure to aflatoxin B1 and ochratoxin A <u>M. Alonso-Garrido</u> , S. Baraketi, Y. Barchouchi, G. Font, L. Manyes (University of Valencia)
11:45-12:00	Can fermented whey modulate AFB1- and OTA-induced toxicity in vivo? M. Frangiamone, A. Yemelin, A. Cimbalo, L. Antelo, E. Thines, L. Manyes (University of Valencia)
12:00-12:15	Modelling the physical adsorption of <i>Fusarium</i> mycotoxins <u>X. Pascari</u> , S. Marin, V. Sanchis, F. Molino, A.J. Ramos (University of Lleida)
12:15-12:30	In vivo genotoxicity evaluation of aflatoxin B1 and sterigmatocystin alone and in combination M. Alonso-Jauregui, E. González-Peñas, A. Azqueta, A. López de Cerain, <u>A. Vettorazzi</u> (Universidad de Navarra)
12:30-12:45	Characterization of non-ochratoxigenic black <i>Aspergilli</i> from Spanish grapes <u>G. Castellá</u> , J. Marqués, A. Miralles, M. Pérez, M.R. Bragulat, F.J. Cabañes (Universitat Autònoma de Barcelona)
12:45-13:30	From MS data to Biology insights. Agilent software tool to afford the challenge <u>Jaume Morales</u> (Agilent Technologies)
13:30-14:00	PÓSTERES (hall de la Facultad de Ciencias)
14:00-15:00	Comida (Cafetería Facultad de Ciencias)

Jueves 29/09/2022 (tarde)

Sesión III : Análisis y control	
Moderadores: Laura Gámiz Gracia y Marta Herrera Sánchez	
15:00-15:15	Generation of high-affinity antibodies for patulin analysis H. Duncan, J.V. Mercader, C. Agulló, A. Abad-Somovilla, <u>A. Abad-Fuentes</u> (IATA-CSIC)
15:15-15:30	Multi-mycotoxin determination and occurrence study in apple puree samples <u>L. Carbonell-Rozas</u> , L. Van der Cruyssen, L. Righetti, C. Dall'Asta (University of Parma)
15:30-15:45	Determination of aflatoxins in cacao powder and cocoa-derivatives by high-performance liquid chromatography <u>G. Salas</u> , S. Lorán, T. Juan, J.J. Carramiñana, A. Herrera, C. Yagüe, M. Martínez-Pineda, A. Ariño, M. Herrera (Universidad de Zaragoza-CITA)
15:45-16:00	Crop management and mycotoxin contamination in corn <u>B. Borràs-Vallverdú</u> , A.J. Ramos, C. Cantero-Martínez, S. Marín, V. Sanchis, J. Fernández-Ortega (University of Lleida)
16:00-16:15	Effect of climate change interacting abiotic factors on the growth and mycotoxins production by <i>Aspergillus carbonarius</i> on a grape-based media <u>B. Llobregat</u> , A.R. Ballester, L. González-Candelas, C. Cervini, C. Verheecke-Vaessen, A. Medina (IATA-CSIC)
16:15-16:45	Bruker timsTOF: the benefit of 4th dimension high-resolution MS for complex samples analysis <u>Miguel Ángel Pérez Alonso</u> (Bruker)
16:45-17:45	Reunión de coordinación de la red
18:30-20:30	Visita guiada por el centro histórico de la ciudad *
20:30	Cóctel en el Carmen de la Victoria

*La visita comenzará en la Facultad de Ciencias y finalizará en el Carmen de la Victoria

Viernes 30/09/2020

Sesión IV. Estrategias de reducción, prevención y preservación I

Moderadores: Mar Rodríguez Jovita y Vicente Sanchis Almenar

10:00-10:15	<i>Penicillium</i> in semihard cheese and <i>Lactobacilli</i> with antifungal activity T.M. López-Díaz, J. Ramos-Pereira, J. Mareze, D. Fernández, J.A. Santos (University of Leon)
10:15-10:30	Actividad antifúngica de extractos de suero de leche fermentados por bacterias ácido lácticas J.M. Quiles, R. Torrijos, F. Illueca, C. Lafuente, A. Molina, G. Meca, J. Mañes (Universitat de València)
10:30-10:45	Desarrollo de masa madre deshidratada como producto industrial mediante el uso de bacterias ácido lácticas J. Calpe, C. Lafuente, C. Luz, V. Dopazo, L. Musto, A. Molina, G. Meca (Universitat de València)
10:45-11:00	Reducción de ocratoxina A y aflatoxina B1 mediante bacterias ácido lácticas durante la elaboración del pan L. Escrivá, N. Mpaka, M. Riolo, L. Musto, A. Molina, C. Lafuente, G. Meca (Universitat de València)
11:00-11:30	Café

Sesión V. Estrategias de reducción, prevención y preservación II

Moderadores: Covadonga Vázquez Estévez y Giuseppe Meca De Caro

11:30-12:00	Modes of action of <i>Debaryomyces hansenii</i> and rosemary essential oil against ochratoxigenic <i>Penicillium nordicum</i> in a dry-cured sausage model system E. Roncero, J. Delgado, M. Rodríguez, I. Martín, M.J. Andrade (University of Extremadura)
12:00-12:15	Impact of biocontrol agents on the proteome of <i>Penicillium nordicum</i> related to the meat substrate M. Álvarez, J. Delgado, E. Cebrián, J.J. Córdoba, F. Núñez (University of Extremadura)
12:15-12:30	¿Es <i>Hanseniaspora uvarum</i> U1 un buen agente para controlar <i>Aspergillus flavus</i>? C. Melguizo, J. Gil-Serna, C. Vázquez, B. Patiño (Universidad Complutense de Madrid)
12:30-13:00	Micotoxinas: Avances en la Preparación de Muestras Nicole Menéndez (JASCO Spain)
13:00-13:30	Experiencias en el control de micotoxinas en la industria alimentaria: caso Lactalis Puleva Luis Enrique García Ayuso (Director de Calidad de Lactalis Puleva, S.L.)
13:30-14:00	CEREMONIA DE CLAUSURA DEL CONGRESO Entrega de premios a mejor presentación oral y poster
14:00	Aperitivo de despedida (Facultad de Ciencias)

PÓSTERES

Los pósteres permanecerán expuestos durante toda la reunión en el hall de la Facultad de Ciencias

- P1. **Protocolo universal para la detección por PCR de especies productoras de ocratoxina A**
M. García-Díaz, B. Patiño, C. Vázquez, J. Gil-Serna (Universidad Complutense de Madrid)
- P2. **Impact of classification of wheat kernels using near infrared hyperspectral imaging on deoxynivalenol reduction**
A. Escolà, M. Prim, F. Molino, A.J. Ramos, V. Sanchis, S. Marín (University of Lleida)
- P3. **Toxicological effect of AFB1 and OTA in male rats through a metabolomic approach**
A.Cimbalò, O. Jlaiel, G. Font, L. Manyes (University of Valencia; University of Carthage, Tunisia)
- P4. **Potencial de *Kluyveromyces lactis* KCB21_L2 para detoxificar aflatoxina B1, ocratoxina A y fumonisina B1**
C. Gómez-Albarrán, B. Patiño, C. Vázquez, J. Gil-Serna (Universidad Complutense de Madrid)
- P5. **Aislamiento y caracterización de bacterias lácticas de aceitunas con aplicación in vitro de los extractos fermentados contra los principales patógenos del olivo**
M. Riolo, C. Luz, E.I. Rovetto, G. Meca, S.O. Cacciola (University of Catania, Italy; Mediterranean University of Reggio Calabria, Italy; Universitat de València)
- P6. **Biopreservación de panes mediante la adición de bacterias ácido lácticas en masas madre**
F. Illueca, C. Lafuente, V. D'Opazo, A. Molina, M. Singh, L. Escrivá, G. Meca (Universidad de Valencia; Universite Bourgogne Franche Comte, France)
- P7. **Biopreservación de pan de molde mediante el uso de masas madre**
C. Lafuente, J. Calpe, V. D'Opazo, L. Musto, JM. Quiles, G. Meca (Universitat de València)
- P8. **Bioconservación de pan empleando un ingrediente a base de subproductos de la industria cervecera fermentado por bacterias ácido lácticas**
C. Luz, L. Musto, R. Torrijos, C. Lafuente, A. Molina, F. Illueca, G. Meca (Universitat de València)
- P9. **Estudio in vitro de un recubrimiento de quitosano con metabolitos de bacterias ácido lácticas contra patógenos de cítricos**
V. D'Opazo, J. Calpe, A. Moreno, M. Riolo, G. Meca, J. Mañes (Universidad de Valencia; University of Catania, Italy; Mediterranean University of Reggio Calabria, Italy)
- P10. **Fermentación del salvado de arroz por bacterias lácticas para la obtención de un ingrediente bioactivo aplicable en pan**
L. Musto, C. Luz, C. Lafuente, A. Molina, F. Illueca, J. Calpe, G. Meca (Universitat de València)

- P11. **Occurrence of major mycotoxins and their dietary exposure from nuts, dried fruits and traditional foods from Algeria**
A. Belasli, D. Djenane, M. Herrera, A. Ariño (Université de Tizi-Ouzou, Algeria; University of Zaragoza - CITA)
- P12. **Distribution and stability of aflatoxin M1 during the processing and ripening of raw sheep's milk cheese**
T. Juan, M. Martínez-Pineda, R. Bodas, M. Herrera, J.R. Bertolín, D. Delgado, C. Asensio-Vegas, S. Lorán, J.J. Carramiñana, C. Yagüe, A. Ariño (Universidad de Zaragoza-CITA)
- P13. **A high-sensitive analytical procedure for the determination of emergent mycotoxins in forage samples**
N. Campillo, M. García-Nicolás, N. Arroyo-Manzanares, V. Rodríguez-Estévez, P. Viñas (University of Murcia)
- P14. **Estudio sobre la bioacumulación de micotoxinas emergentes en órganos y tejidos humanos**
N. Arroyo-Manzanares, A. Castell, R.M. Palma-Manrique, N. Campillo, P. Viñas (Universidad de Murcia)
- P15. **Validación de un método para la determinación simultánea de micotoxinas reguladas y emergentes mediante HPLC-Q-TOF-MS en orina humana**
P. Vila-Donat, N. Dasí-Navarro, G. Font, M. Lozano, L. Manyes (Universidad de Valencia)
- P16. **Unravelling through transcriptomics the role of functional food against AFB1 and OTA immune toxicity in vitro**
L. Manyes, G. Font, M. Lozano, M. Frangiamone (Universitat de València)
- P17. **Development of a multi-toxin UPLC-MS/MS method for 50 mycotoxins and tropane alkaloids in cereal commodities**
N. Dreolin, H. Foddy, S. Hird, P. Hancock, T. Jenkins (WATERS Corp)
- P18. **Determination of emerging mycotoxins in chicken feed and eggs from Algeria**
C. Laouni, M. Hernández-Mesa, F.J. Lara, A. Messai, A.M. García-Campaña, L. Gámiz-Gracia (University of Biskra, Algeria; University of Granada)
- P19. **Acute and subacute effects in rainbow trout exposed via feed to mycotoxins**
A. Valdehita, D. Hernández-Moreno, E. Bernal-Algaba E, F. Torrent, M.L. Fernández-Cruz (INIA-CSIC)
- P20. ***Aspergillus carbonarius* mutants defective in ochratoxin A production as potential biocontrol agents**
B. Llobregat, L. González-Candelas, A.R. Ballester (IATA-CSIC)
- P21. **Preliminary report on the occurrence of aflatoxins in rice consumed in the west of Algeria**
C. Khelifa Mahdjoubi, A.M. García-Campaña, L. Gámiz-Gracia (University of Oran 1, Algeria; University of Granada)