

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

Responsable UNSTA: Dr. Fernando Koch. Decano de la Facultad de Cs. de la Salud
Coordinacion administrativa: Dra Graciela Di Benedetto. Directora Carrera Nutricion
Investigadores participantes UNSTA:

- o Dra. Ma. Elena Fatima Nader-Macias. Profesor titular Microbiologia y Parasitologia
- o Dra Roxana Medina de Figueroa. Profesor titular. Quimica Biologica
- o Dra. Clara Silva de Ruiz. Profesor Asociado. Microbiologia y Parasitologia
- o Dra. Martha Nuñez de Kairuz. Profesor Adjunto. Microbiologia y Parasitologia.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS DE LOS PARTICIPANTES RELACIONADOS CON EL TEMA DEL PROYECTO

A. TRABAJOS PUBLICADOS O EN PROCESO DE PUBLICACIÓN

2008. Screening of surface properties and antagonistic substances production of lactic acid bacteria isolated from the mammary gland of healthy and mastitic cows. Maria Carolina Espeche, Maria Claudia Otero, Fernando Sesma and Maria Elena Fatima Nader-Macias. Journal of Applied Microbiology

2008. Propiedades Nutricionales de Alimentos Fermentados No convencionales. Bastit Mariela, Battig Cecilia, Núñez Martha, Silva Clara, y Nader-Macias M.E. En proceso de publicación.

2008. Nutritional Properties of non-traditional fermented milk products. Bastit Mariela, Battig Cecilia, Núñez Martha, Silva Clara, y Nader-Macias M.E. In process

2008. Advances in the design of probiotic products for the prevention of major diseases in dairy cattle. Nader-Macias M. Elena Fátima, Otero M. Claudia, Espeche M. Carolina and Maldonado Natalia C. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology

2007. Optimization of the freeze-drying media and survival throughout storage of freeze-dried *Lactobacillus gasseri* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *delbrueckii* for veterinarian probiotic applications". Maria Claudia Otero and Maria Elena Nader-Macias. Process Biochemistry. (2007) Vol 42 (10) 1406-1411.

2007. Manufacturing characteristics and shelf life of Quesillo, an Argentinean traditional cheese. R. Oliszewski, J.C. Cisint and M. Núñez de Kairúz. Food Control. 18: 6: 736-741. 2007

2007. Esterase activities of indigenous lactic acid bacteria from argentinean goat's milk and cheeses. (2007). Rubén Oliszewski, Roxana B. Medina*, Silvia N. Gonzalez and Adriana B. Perez Chaia. *Food Chemistry*. vol. 101 1463–1467 ISSN: 0308-8146.

2007. Citrate metabolism by enterococcus faecium and enterococcus durans isolated from goat's and ewe's milk: influence of glucose and lactose. (2007) María E. Cabral, María C. Abeijón Mukdsi, Roxana B. Medina de Figueroa*, Silvia N. González. *Canadian Journal of Microbiology* vol. 53: 607-615 ISSN: 0008-4166

2006. TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF *Enterococcus faecium* ISOLATED FROM EWE'S MILK AND CHEESE WITH IMPORTANCE FOR FLAVOUR DEVELOPMENT. María C. Abeijón, Marta B. Katz, Roxana B. Medina*, Silvia N. González. *Canadian Journal of Microbiology* vol. 52: 237–245. ISSN: 0008-4166

2006. Probiotic Properties of Bovine Vaginal Lactic Acid Bacteria to prevent metritis. María Claudia Otero, Lorenzo Morelli and María Elena Nader-Macias. Letters in Applied Microbiology. (2006) 43:1: 91-97. Bedford. ISSN 0266-8254. Blackwell Publishing

2006. Aporte nutricional de leche de vaca y cabra en niños de 1 a 13 años de edad. Giménez, M; Núñez de Kairúz, M; Cravero Bruneri, A; Ruiz Alvarez, G; Ramón A. DIAETA Vol 24 nº 117 2006.

2005. Acompanhamento microbiologico durante a elaboracao de Mozzarella. C. Gutierrez, D Draskler, M. Núñez, S. Gonzalez. A.P de Ruiz Holgado, Octaviano Cadavid H. Revista do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" pag 31 Vol 60 2005.

2005. Acidez e densidade do leite de búfala da raza murrah na região de Sao Carlos. Melicio S; Carvalho M.; Tonhati H; Canaes T; Lima A; Ruiz Pesce A; Núñez de Kairúz M. Revista do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" pag 65 Vol 60 2005.

2004. Materia grasa de leche de oveja: su rol en el desarrollo del flavor en productos lácteos fermentados. (2004) Marta B. Katz, Carina P. Van Nieuwenhove, Rodolfo Pivotto, Roxana B. Medina* y Silvia N. González. *Aceites y Grasas-ASAGA*-Tomo XIV, Vol.1 232-239. ISSN: 0328-381X

2004. Glyceron metabolism of *Lactobacillus rhamnosus* ATCC7469: Cloning and expression of two glyceron kinase genes. (2004). María de Fátima Álvarez, Roxana Medina,

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

- Sergio E. Pasteris, Ana M. Strasser de Saad and Fernando Sesma. *Journal of Molecular Microbiology and Biotechnology*. Vol.7,Nº4, 170-181. ISSN: 1464—1801 (2004).
- 2003. Thermal inactivation of *E. coli* O157 H7 in lemon and orange juice.** Allori, C. G. de; Fernandez, N.P. de; Ruiz, C. S. de; Castillo, M. C. de. *BIOCELL* 27 (1), ISSN 0327- 9545. **2003.**
- 2002. Quesillo: “Queso Artesanal del Noroeste Argentino”.** Cisint, J.C.; Núñez de Kairúz, M.S.; Oliszewski, R; Bottger, G.; Vercellone, M; Lurkovich de Kristal, N. *Horizonte Agroalimentario* Año 2/ Nº 6 Marzo de 2002
- 2002. Esterolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria isolated from ewe’s milk and cheese.** Marta Katz, Roxana Medina, Silvia González and Guillermo Oliver. *Journal of Food Protection* Vol. 65 Nº12, 1997-2001.
- 2002. Composición química y rendimiento quesero de la leche de cabra Criolla Serrana del Noroeste Argentino.** Oliszewski, R.; Rabasa, A.; Fernández, J.; Poli, M.; Núñez de Kairúz, M. *Revista Zootecnia Tropical* Vol 20 (2) 2002. SSN 0798 - 7269.
- 2002. Assessment of β -Glucuronidase Levels in Goat s Milk as an Indicator of Mastitis: Comparison with Other Mastitis Detection Methods".** Oliszewski, R.; Núñez de Kairúz, M.S.; González, S.N.; Oliver, G. *Journal of Food Protection* - Vol. 65 (5) 864 866 (2002).
- 2001. Influence of temperature on flavour compound production from citrate by *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469.** R. Medina de Figueroa*, G. Oliver and I. L. Benito de Cárdenas. *Microbiological Research*. Vol. 155, 257-262.
- 2001. Evaluación de la calidad de leche invernal para la cuenca de Tapia-Trancas (Tucumán, Argentina).** R. Oliszewski ,J. Toll Vera, S.Gonzalez y M. Núñez. *Revista Internacional-Información Tecnológica* Vol.12 Nº 4 (2001).
- 2001. Characterization of the lactic acid bacteria in ewe’s milk and artisanal cheese from northwest argentine.** Medina, R., Katz, M; González, S; Oliver, G. *Journal of Food Protection* Vol. 64 Nº 4, 559-563. ISSN 0362-028X
- 2000. Citrate utilization by homo and heterofermentative lactobacilli.** Medina, R*.; I.; Alvarez, F.; Pesce de Ruiz Holgado, A.; Oliver, G and Sesma, F. *Microbiological Research*, Vol.154, 313-320.
- 1999. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by the bacteriocin enterocin CRL35 during goat cheesemaking.** Farías, M. E; M. N.de Kairuz; F. Sesma; J. Palacios, A.de Ruiz Holgado and G.Oliver. *Milchwissenschaft* 54 (1) 30-32 (1999).
- 1999. “flavour compound production and citrate metabolism in *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469”.** Medina de Figueroa, R.; Cerutti de Guglielmone, G.; Benito de Cárdenas, I. and Oliver, G. *Milchwissenschaft*. Vol. 53, 617-619.
- 1995. Effect of yogurt with different storage periods on the immune system in mice.** G. Perdigón, S.Alvarez, M. Médici, E. Vintiñi, G.de Giori, M.de Kairúz and A.de Ruiz Holgado. *Milchwissenschaft* 50 (7) 367-371 (1995)
- 1993. Prevention of infections produced by *E. coli* and *Listeria monocytogenes* by feeding milk fermented with lactobacilli.”** M.E. Nader de Macías, N.C. Romero, M.C. Apella, S.N. Gonzalez, and G. Oliver. *J. of Food Protection* (1993). Vol. 56:401-405. Iowa. ISSN 0362-028X. International association for Food Protection
- 1993. Inhibition of enteropathogens growth by lactobacilli strains used in fermented milk.”** S.N. Gonzalez, M.C. Apella, N.C. Romero, M.E. Nader de Macías, and G. Oliver. *J. of Food Protection*. (1993). Vol. 56:773-776. Iowa. ISSN 0362-028X. International association for Food Protection
- 1992. Inhibition of *Shigella sonnei* by *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus*.”** M.E. Nader de Macías, M.C. Apella, N.C. Romero, S.N. Gonzalez, and G. Oliver. *J. of Applied Bacteriology*. (1992). Vol. 73: 407-411.Bedford. ISSN 1364-5072. Blackwell
- 1992. *In vitro* studies on the inhibition of the growth of *Shigella sonnei* by *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus*.”** M.C. Apella, S.N. Gonzalez, M.E. Nader de Macías, N.C. Romero, and G. Oliver. *J. of Applied Bacteriology*. (1992) Vol.73: 480-483. Vol. 73: 407-411.Bedford. ISSN 1364-5072. Blackwell
- 1991. Behaviour of natural and heated yogurt in the immune system and preventive capacity on enteric infections.”** G. Perdigón, S. Alvarez, M. E. Nader de Macías, G. S. de Giori, M.N. de Kairuz. *Milchwissenschaft*.(1991). Vol.46: 411-416.Munich. ISSN. 0026-3788. Verlag
- 1990. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by strains of lactic acid bacteria used in ferments.”** N. Romero, M. E. Nader de Macías, M.C. Apella and G. Oliver. *Microbiologie, Aliments, Nutrition*. (1990) Vol. 8: 335-340. Chatennay. Malabry. IEENA

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

1986. Significance of the presence of bovine milk β -glucuronidase in mastitis detection G. Perdigon, M. Medici, M. Cecilia, M.E. Nader de Macias, R. Haedo, G. Oliver, A.A.P. de Ruiz Holgado. *Journal of Dairy Science*.(1986) Vol. 69:27-31. Illinois. ISSN 0022-0302. American Dairy Science Association

B. CAPITULOS EN LIBROS

2008. Probiotic products in the reproductive tract of cattle. Maria Elena Nader-Macias and Maria Claudia Otero. The use of probiotics and prebiotics in the animal production, with special interest in the monogastric, polygastric and fishes. Biotechnology and Applied Biochemistry Review Book. Research Signpost. En prensa

2004. " β -Glucuronidase Method to Determine Mastitis Levels in Goat Milk". Oliszewski, R.; Núñez de Kairúz, M.S.; González, S.N.; Oliver, G. *Methods in molecular Biology*. Vol 268. Public Health Microbiology: Methods and Protocols, Humana Press. Edited by J.F.T. Spencer and A.L. Ragout de Spencer © Humana Press Inc., Totowa, NJ. June 2004 pps. 475-480. ISBN: 1588291170 (alk. paper).

2004. "Leches de pequeños rumiantes: Características generales" D. Draksler, M. Núñez, S. González y G. Oliver *Bromatología De La Leche* Editado por la Cátedra de Bromatología Fac. de Qca. Bioqca. y Farmacia Univ.. Nacional de San Luis

2002. "Microbiología de Leches de pequeños rumiantes" D. Draksler, M. Núñez, S. González y G. Oliver *Bromatología De La Leche* Editado por la Cátedra de Bromatología Fac. de Qca. Bioqca. y Farmacia Farmacia Univ.. Nacional de San Luis

2004. Methods to determine esterolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria. En el libro *Public Health Microbiology: Methods and Protocols. Methods in Molecular Biology*. Editores: Spencer and Ragout de Spencer. Roxana Beatriz Medina, Marta Beatriz Katz, Silvia González and Guillermo Oliver. Editorial:Humana Press. Totowa, New Jersey, Vol 268. Chap. 46, 465- 470. (2004). ISBN 1588291170

2004. Differentiation of lactic acid bacteria strains by post-electrophoretic detection of esterases. En el libro *Public Health Microbiology: Methods and Protocols. Methods in Molecular Biology*. Editores: Spencer and Ragout de Spencer. Roxana Beatriz Medina, Marta Beatriz Katz and Silvia González de Elías. Editorial: Humana Press. Totowa, New Jersey. Vol 268. Chap. 45, 459- 463. (2004). ISBN 1588291170

C. TRABAJOS PRESENTADOS A CONGRESOS

2007. Producción de sustancias antagónicas en bacterias lácticas (BL) aisladas de leche y glándula mamaria de vacas sanas y con mastitis de la cuenca lechera del norte de Tucumán. Espeche, MC; Otero, MC; Nader-Macias MEF. Congreso Argentino de Microbiología. Cordoba, Octubre de 2007

2007. Producción de aromas frutales por lactobacilos. Abeijón Mukdsi, M.C; Medina, R. B.; Álvarez, M. F.; González, S.N. XI CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA, realizado en Córdoba, Argentina del 10 al 12 Octubre.

2007. Mecanismos de formación de bioaromas frutales por bacterias lácticas. Abeijón Mukdsi, M.C., González, S.N., Medina, R.B. VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, Campinas, Brasil, del 4 al 7 Noviembre.

2007. Aportes a la Caracterización del Queso Caprino Artesanal de la Provincia de Sgo del Estero. Lopez Alzogaray S.; Taboada, N.; Neme, H.; Nuñez de Kairuz, M.XI Congreso CYTAL Buenos Aires, septiembre 2007.

2007. Advances in the design of probiotic products for the prevention of major diseases in dairy cattle. Nader-Macias M. Elena, Otero M. Claudia, Espeche M. Carolina, Natalia Maldonado. BioMicroworld. Sevilla, España. 24 -28 de Noviembre de 2007

2006. Síntesis de ésteres por bacterias lácticas, M.C. Abeijón, R. Medina, M.F Álvarez, S. González. Presentado en el II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas, realizado en San Miguel de Tucumán, Argentina del 11 al 13 de Octubre.

2006. Propiedades nutricionales de alimentos fermentados no convencionales. Bastit Mariela, Battig Cecilia, Núñez Martha, Silva Clara, y Nader-Macias M.E. V Jornadas de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 24 de Noviembre de 2006. Salta

2006. Mozzarella Artesanal de Búfala: Características químicas, microbiológicas y composición lipídica. Gutierrez, C; Van Nieuwenhove,C; Pesce de Ruiz Holgado, A; Núñez, M. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos .Córdoba 2006.

2006. Formulación de Cultivos Iniciadores Destinados a Elaborar Quesos Caprinos Artesanales. Lopez Alzogaray,S.; Neme, H.; Nediani, T.; Visgarra, G.; Nuñez, M. V Jornada AATA Filial NOA Salta, Noviembre de 2006.

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

2006. **Evaluación de Cocos Lácticos Autóctonos de Origen Caprino Como Constituyentes de Cultivos Iniciadores.** Lopez Alzogaray,S.; Bru, E.; Nediani, T.; Neme, H.; Ibáñez, V.; Núñez de Kairúz, M. II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas Tucumán, octubre de 2006.
2006. **Estudio de las enzimas involucradas en la síntesis de compuestos del flavor por enterococos a partir de citrato,** Cabral, M.E.; Medina, R.B.; González, S.N. presentado en el III CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, realizado en Buenos Aires, Argentina del 8 al 10 de Noviembre.
2006. **Aislamiento y propiedades superficiales de bacterias lácticas (BL) aisladas de glándula mamaria bovina y características fisicoquímicas de leche de tambos de la cuenca lechera de Tucumán.** M. C. Espeche, M. C. Otero, D. Viscido y M. E. Nader-Macias. II Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. 11 al 13 de Octubre de 2006. Tucumán
2005. **Perfil de acidos grasos y características sensoriales de quesos de oveja del noa.** Katz, M.; Margalef, M. I., Medina, R. y González, S. Presentado en las JORNADAS DE ANALISIS SENSORIALES. TENDENCIAS ACTUALES Y APLICACIONES, realizada en Buenos Aires del 6 al 8 de Setiembre.
2005. **Formulación de un yogur bebible elaborado con mezcla de leches de cabra y vaca.** XV Congreso Argentino de Nutrición: "Nutrición para una vida saludable" Mar del Plata 19 al 22 de octubre de 2005. Postulado a Premio.Trabajo: B; Gimenez, Ramón, A; Núñez, M.
2005. **Formulación de un fermento láctico autóctono para elaboración de Mozzarella con leche de búfala.** Gutierrez, C; Pesce de Ruiz Holgado, A; Núñez, M. 6º Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos: Abriendo caminos para el desenvolvimiento científico, tecnológico e industrial. Campinas -San Pablo- Brasil Noviembre de 2005.
2005. **Formación de compuestos del flavor a partir de citrato por enterococos.** M. E. Cabral, R. B. Medina y S. González. Presentado en 6º SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CIENCIAS DE LOA ALIMENTOS, realizado en Campinas-San Pablo, Brasil del 7 a 10 de Noviembre.
2005. **Elaboración de quesos caprinos artesanales empleando fermentos iniciadores diseñados con bacterias lácticas autóctonas.** López Alzogaray, S; Neme, H; Nediani, T; Núñez, M. I Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA realizadas en Jujuy. Octubre de 2005.
2005. **Deteccion de actividades esterolíticas de lactobacilos de origen carpino y ovino.** Abeijón, C., Medina, R. y González, S. Presentado en las XXII JORNADAS CIENTIFICAS ASOCIACIÓN DE BIOLOGÍA DE TUCUMÁN, realizadas en Tucumán, del 27 al 29 de Octubre.
2005. **Calidad higiénica de leche de cabra y factibilidad de elaboración de un producto fermentado.** Núñez de Kairúz Martha Congreso Internacional de Alimentación y Sociedad. Neuquen-Abril de 2005.
2005. **Clasificación Numérica de Cepas de Bacterias Lácticas de Origen Caprino.** Lopez Alzogaray,S.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Nuñez, M.; Oliver, G. 4º Jornadas de Ciencia y Tecnología de la UNSE Santiago del Estero, octubre de 2005.
2005. **Evaluación de cepas autóctonas de *Enterococcus* de origen caprino: Su aplicación a la elaboración de quesos artesanales.** López Alzogaray, S; Bru de Lavanda,E; Neme, H; Nediani, T; Núñez, M. I Jornadas de Ciencia y Tecnología de las Facultades de Ingeniería del NOA realizadas en Jujuy. Octubre de 2005
2004. **Sistema esterolítico de bacterias lacticas aisladas de productos lácteos caprinos del noroeste argentino.** Oliszewski, R., Medina, R., González S., Pérez Chaia, A. Presentado en el XVII CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA, X CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA, realizado en Buenos Aires desde el 17 al 21 de Octubre.
2004. **Seguimiento Microbiológico durante la elaboración de muzzarella. Estudios preliminares.** C. Gutierrez, D Draskler, M. Núñez, A.P de Ruiz Holgado y S. Gonzalez. Congreso Internacional de Marketing y Tecnología de Quesos Bs As 09/2004.
2004. **Rol of enterococci in development of ewe's milk cheese flavour from northwest argentine.** Medina R. Abeijón C, Katz, M., Oliver G., González, S. Presentado en FOOD SAFETY ANDER EXTREME CONDITIONS, realizado en JAÉN, ESPAÑA desde el 6 al 8 de Setiembre.
2004. **Produccion de compuestos de "flavor" por enterococos durante la maduración de quesos de leche de oveja.** M.C. Abeijón, R.B. Medina, M.B. Katz, S.N. González. Presentado en el SIMPOSIO INTERNACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA: APLICACIÓN EN ALIMENTOS, SALUD Y MEDIO AMBIENTE. II SIMPOSIO ARGENTINO-ITALIANO DE BACTERIAS LÁCTICAS, realizado en Tucumán desde el 3 al 5 de Noviembre.
2004. **Lipolisis de quesos ovinos por bacterias lacticas huésped específico** M. Katz, R. Medina, R. Pivotto, E. Bru, S. González Presentado en el SIMPOSIO INTERNACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA: APLICACIÓN EN ALIMENTOS, SALUD Y MEDIO AMBIENTE. II SIMPOSIO ARGENTINO-ITALIANO DE BACTERIAS LÁCTICAS, realizado en Tucumán desde el 3 al 5 de Noviembre.
2004. **LIPÓLISIS DE QUESOS DE OVEJA DEL NOROESTE ARGENTINO POR *Enterococcus faecium*.** Katz, M.; Medina, R., Guirado C., Gatti, P. y González, S. Presentado en 2º SIMPOSIO DE NUTRICIÓN, TECNOLOGIA ALIMENTARIA Y SALUD realizado en Córdoba el 11 y 12 de Junio.
2004. ***Enterococcus faecium* strains contribution to lipolysis of ewe's milk cheese from argentina.** Katz, M.; Medina, R. González, Silvia. Presentado en FOODMICRO-2004, realizado en ESLOVENIA desde el 12 al 16 de Setiembre.

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

2004. **Contribución de bacterias lácticas en la lipólisis de quesos de oveja del noreste argentino.** Medina, R., Katz, M., Giraud C., Gatti P, González, S. Presentado en el III CONGRESO INTERNACIONAL DE MARKETING Y TECNOLOGÍA DE QUESOS realizado en Buenos Aires desde el 20 al 22 de Setiembre.
2004. **Clasificación Numérica de Cepas de Cocos Lácticos de Origen Caprino.** Lopez Alzogaray,s.; Bru, E.; Neme, H.; Nediani, T.; Núñez, M.; Oliver, G. Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004.
2004. **Sobrevida de *Listeria monocytogenes* en jugos cítricos refrigerados.** Allori, M.C.; Silva,C; Aulet, O; Cecilia de Castillo, M. XVII Congreso Latinoamericano de Microbiología y X Congreso Argentino de Microbiología Bs. As, Octubre 2004
2004. **Fermentos caprinos: Su contribución al aroma del queso artesanal.** López Alzogaray,S. Neme,H , Nediani,T;F. Frau, Núñez de Kairúz, M y G. Oliver. II Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida Catamarca- 10/2004.
2004. **Sensibilidad a antimicrobianos de lactobacilos vaginales bovinos.** M. C Otero, Clara Silva de Ruiz, M. E. Nader-Macías. II Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino – Italiano de Bacterias Lácticas. Tucumán. Noviembre 2004.
2004. **Inhibitory action of lactic acid bacteria isolated from goat feces against *Salmonella Typhimurium* and *Escherichia coli* O111"** Draksler, D.; Gonzalez, S.; Allori, C.; Silva de Ruiz , C. Food safety under extreme conditions.... Universidad de Jaén. España. Setiembre 2004.
2003. **Vida útil de quesoillo fabricado con leche cruda vs leche pasteurizada y starter láctico.** Núñez de Kairúz, M. Oliszewski R Cisint J.C. Vercellone M Oliver G. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos X Jornadas Argentinas de Microbiología. Realizadas en Santa Fé 24-26 de Setiembre de 2003.
2003. **Propiedades tecnológicas de enterococos de origen ovino para la fabricación de quesos regionales.** Abeijón, C.; Medina, R.; Katz, M. y González, S. Presentado en XI JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES DE AUGM (Asociación de Universidades "Grupo Montevideo", realizado en la Universidad Nacional de la Plata, 11 de Setiembre.
2003. **Producción de diacetilo a partir de glicerol por lactobacilos.** F. Alvarez; R. Medina; A.M. Strasser de Saad y F. Sesma. Presentado en II CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, X JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA, realizada en Santa Fe del 24 al 26 de Setiembre.
2003. **Caracterización y estudio de inocuidad del quesoillo, queso regional.** Oliszewski R Cisint J.C. Vercellone M Núñez de Kairúz, M. Primer Congreso Argentino y primer Congreso MERCOSUR de BPM-POES-HSACCP realizado en la Univ. de Rio Cuarto- Córdoba 27-28 de nov. de 2003.
2003. **Caracterización de quesos caprinos del noroeste argentino mediante estudios de proteólisis con cepas silvestres.** Oliszewski, R., Núñez de Kairúz, M., González, S., Pérez Chaia, A. XI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Asociación de Universidades "Grupo Montevideo". La Plata, Argentina. 2003.
2003. **"*Escherichia coli* O157 H7. Evaluación de la inactivación térmica en jugos cítricos en el proceso de pasteurización".** C.G. de Allori; C, S, de Ruiz; R. C. de Gutierrez; O. A. de Saab; Porcel, N., M. Cecilia de Castillo II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos.- X Jornadas Argentinas de Microbiología. Santa Fe. Setiembre 2003.
2002. **Renutrición con leche y yogurt de cabra. Efecto sobre células fagocíticas.** Salva, S; Medina, M; Alvarez, S; Núñez de Kairúz, M y Agüero G. Asociación de Biología de Tucumán. XIX Jornadas Científicas 17-19 / 10 de 2002
2002. **Lipólisis por bacterias lácticas de productos lácteos ovinos,** Abeijón, C.; Medina, R.; Katz, M. y González, S. Presentado en las III JORNADAS CIENTÍFICAS Y ENCUESTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES "Augusto Palavacino", realizado en Tucumán del 6 al 8 de Noviembre.
2002. **Leche de cabra fermentada con bacterias lácticas termófilas y bifidobacterias.** Locascio M. Núñez de Kairúz, M. Oliver G.IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. BsAs 7/08/ 2002.
2002. **Innovación agroalimentaria en el NOA. Alimentos funcionales de origen bubalino.** P.de Ruiz Holgado, Núñez de Kairúz M Locascio M. Bottger G Gutierrez C. II Simposio de Producción de Búfalos del MERCOSUR organizado en la Facultad de Ciencias Veterinarias (U N del Nordeste). Corrientes. Abril de 2002
2002. **Fermentos lácticos seleccionados para obtener quesos de cabra con denominación de origen.** S. López Alzogaray, H. Neme, T. Nediani, M.N. de Kairúz y G.Oliver Congreso Iberoamericano de Ambiente y Calidad de Vida 2002, Noviembre del 2002 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Provincia de Catamarca-Argentina.
2002. **Evaluación de parámetros físicos químicos de leche de búfalo como innovación Agroalimentaria en el NOA.** Bottger G.², Gutiérrez C.², Núñez M.¹, Locascio M.¹, Van Nieuwenhove C,¹ Pesce de Ruíz Holgado A.I Simposio Italo Argentino de Bacterias Lácticas 21 al 23 /19/02.
2002. **ESTERASAS Y LIPASAS DE *Leuconostoc mesenteroides* y *Lactococcus* AISLADOS DE LECHE DE OVEJA.** R. Medina, M. Katz, S. González y G. Oliver. Presentado en la XIX JORNADAS CIENTÍFICAS DE LA ASOCIACIÓN DE BIOLOGÍA DE TUCUMÁN, realizado en Tucumán del 17 al 19 de Octubre.
2002. **ACTIVIDAD LIPOLÍTICA Y ESTEROLÍTICA DE CEPAS DE *Lactobacillus plantarum* Y *Enterococcus* AISLADOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS OVINOS.** Katz, M. Medina, R., González, S. y Oliver, G. Presentado al I SIMPOSIO ARGENTINO-ITALIANO DE BACTERIAS LÁCTICAS APLICACIÓN EN ALIMENTOS Y SALUD, realizado en Tucumán del 21 al 23 de Octubre. EXPOSICIÓN ORAL.
2002. **Quesillo artesanal del noroeste argentino. Fabricación tradicional con leche cruda vs. Leche pasteurizada. Evaluación del calentamiento de la masa como posible método de pasteurización.**

Referencias Bibliograficas grupo UNSTA

- Calidad microbiológica de leche estacionada en la fabricación artesanal.** Cisint, JC, Oliszewski R. Vercellone M Núñez de Kairúz, MIX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Realizado en BsAs 7-9 de Agosto de 2002.
2002. **Bacterias lácticas termófilas y bifidobacterias usadas como starter en leche de cabra.** Nuñez M. S.¹, Locascio M. M.¹, Oliver, G.¹ Simposio Italo Argentino de Bacterias Lácticas 21 al 23 /19/02. Trabajo:
2001. **Leche de Cabra en un Modelo de desnutrición en Ratón.** Agüero, G. Villena J., Racedo S., Kairúz, M Núñez y Alvarez S. CUBRA VI: 6^a Congreso Nacional de Bioquímica. Bariloche Noviembre de 2001
2001. **Evaluación de las propiedades tecnológicas de bacterias lácticas de origen caprino** López Alzogaray, S. Nediani, T.; Neme, H.; Núñez de Kairúz, M y G. Oliver. VI Taller Internacional sobre calidad Sanitaria, Evaluación y conservación de Alimentos Realizado en Varadero, Cuba 3 al 6 de Octubre de 2001.
2001. **Esterase activities of lactic acid bacteria isolated from dairy products from ewe's milk.** R. Medina de Figueroa, M. Katz, S. González, G. Oliver. Presentado en AMERICAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY, 101 GENERAL MEETING, realizado en Orlando, Florida, USA.; desde 20 al 24 de Mayo.
2001. **Bioteología para la industria quesera caprina regional.** López Alzogaray, S. Nediani, T.; Neme, H.; Núñez de Kairúz, M y G. Oliver. Expo Santiago del Estero 2001. Realizadas en Santiago del Estero. Julio 2001.
2001. **Algunas Propiedades Nutricionales de la Leche de Cabra.** Oliva I. G. de, Lazarte S., Salva S., Kairuz M. N. de, Alvarez S. y G. Agüero. XVIII Jornadas de la Sociedad de Biología de Tucumán realizada en Tafí del Valle – Tucumán entre el 4-6 de Octubre de 2001.
2000. **Caracterización de la microflora láctica de leche y quesos de origen ovino del noroeste argentino.** M. Katz, R. Medina, M. Nuñez, S. González y G. Oliver. Presentado en el V^o ENCUESTRO BROMATOLÓGICO LATINOAMERICANO, realizado en Córdoba del 17 al 19 de Marzo.
2000. **Sistema esterolítico de bacterias lácticas de origen ovino y caprino.** Medina, R., Katz, M.; Nuñez, M.; González, S.; Oliver, G. Presentado en la IV FERIA CONGRESO LATINOAMERICANO y II CONGRESO ARGENTINO DE BIOTECNOLOGIA, realizado en Buenos Aires, Argentina del 26 al 28 de Junio.
2000. **Significado de β -Glucuronidasa en la detección de mastitis en leche de cabra.** R. Oliszewski, M. Nuñez de Kairúz, S González, A. Rabasa, G. Oliver. IV Feria y II Congreso Latinoamericano Argentino de Biotecnología. Buenos Aires.- Argentina. 26 al 28 de Junio de 2000.
2000. **Relación entre β -glucuronidasa y métodos tradicionales para determinar mastitis en leche caprina.** R. Oliszewski, M. Nuñez de Kairúz, A. Rabasa, G. Oliver, S González. V^o Encuentro Bromatológico Latinoamericano Córdoba 17 al 19 de Marzo de 2000.
2000. **Influencia de la Administración de Leche Caprina en ratones Adultos.** S. Alvarez, G. Agüero, Silvia Racedo y Martha Núñez de Kairúz. XVII- Jornadas de la Sociedad de Biología de Tucumán realizada en Tafí del Valle – Tucumán entre el 28-30 de Setiembre de 2000.
2000. **Incidencia de Restos Celulares en Conteo de Células Somáticas en Leche Cruda de cabra Criolla (Tucumán)** R. Oliszewski, M. Nuñez de Kairúz, S González, A. Rabasa, G. Oliver. XVII Jornadas de la Sociedad de Biología de Tucumán realizada en Tafí del Valle Tucumán 28-30 de Setiembre de 2000.
2000. **Acción de Cultivos lácticos productores de bacteriocina durante la premaduración de la leche refrigerada de cabra.** S. López Alzogaray, R. Sayago, M.N. de Kairúz y G. Oliver. XI Seminario Latinoamericano y del Caribe y XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Santiago de Chile 9 al 12 de Mayo del 2000.
2000. **Lactobacilli and Enterococci isolated from bovine vagina during the estrous cycle.** Otero, C; C. S. de Ruiz; O. Wilde; A. P. de Ruiz Holgado; M. E. Nader-Macías. Anaerobe Society of the American Congress on Anaerobic Bacteria and Anaerobic Infections, Abril 2000, Buenos Aires.
1999. **Microflora láctica presente en la leche, suero fermento y quesos de cabra de la Provincia de Santiago del Estero.** S. López Alzogaray, R. Sayago, T. Nediani, M.N. de Kairúz y G. Oliver. VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Rafaela-Santa Fé 13-15 de Mayo de 1999.
1998. **Aislamiento e identificación de bacterias en helados artesanales en Tucumán.** Argentina. Silva de Ruiz, C, Cecilia de Castillo, M, Aulet de Saab, O, Cangemi de Gutiérrez, R, Porcel de Fernandez, N, Gaudio de Allori, C, P. de Ruiz Holgado, A, Nader, O.M de. XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología. II Congreso de Microbiología del MERCOSUR. II Congreso Paraguayo de Microbiología. 1 al 5 de noviembre de 1998. Asunción. Paraguay.
1997. **Uso del sistema de lactoperoxidasa en la conservación de la leche caprina.** M.N. de Kairúz, S. Saad, J. Fernández, F. Fernández y G. Oliver. X Seminario latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. 18-20 de Setiembre de 1997.
1997. **Producción y estabilidad de la bacteriocina enterocina CRL 35 durante la fabricación y maduración de quesos de cabra.** M.E. Farías, Oliver, de Ruiz Holgado, Sesma, Sal Paz y M. de Kairúz. X Seminario latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires. 18-20 de Setiembre de 1997.
1996. **Estudio de la calidad microbiológica de los helados artesanales Tucumán – Argentina**. Ruiz, C. Silva de; Allori, C.G. de; Saab, O.A. de; Gutierrez, R.C. de; Castillo, M.C. de; Fernandez N.P. de; Ruiz Holgado A.P. de; Nader O.M. IV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. I Simposio Peruano de Conservación de Alimentos. Abril 1996.
1990. **Criterios de Selección de Fermentos Lácticos para la elaboración de Yogurt.** Y Cultivos de Cepas de Bifidobacterium para su empleo en la elaboración de Leches Fermentadas. F. de Valdez, S. de Giori, N. de Kairúz, A.P. de Ruiz Holgado y G. Oliver.