

Datos personales

PILAR RUIZ PEREZ CACHO	
Categoría Profesional	Profesora Contratada Doctor
Departamento	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Área de conocimiento	Tecnología de los Alimentos
Teléfono	957 21 21 02
Correo electrónico	pilar.ruiz@uco.es
Página web personal	http://www.uco.es/gruposens/

Líneas de investigación

1	Análisis sensorial de alimentos
2	Gastronomía y turismo
3	

Proyectos de investigación

De desarrollo y aplicación de nuevas soluciones tecnológicas para la mejora del procesado, calidad, conservación y comercialización de los productos pesqueros (CONSERVAPESCA) FEDER-INTERCONECTA. 2012-2014. Prof ^a . Hortensia Galán Soldevilla (IP)
Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado "Panel de cata" en los aceites de oliva vírgenes. Fase II y Fase III. Interprofesional del aceite de oliva. 2014-2016. Prof ^a Lourdes Arce Jiménez (IP)

Publicaciones

De la Haba Ruiz, M., Ruiz Pérez-Cacho, P., Dios Palomares, R. y Galán-Soldevilla, H. (2016). Classification of artisanal Andalusian cheeses on physicochemical parameters applying multivariate statistical techniques. Dairy Science and Technology, 96(1), 95-106.
Mahattanatawee, K., Ruiz Pérez -Cacho, P., Galán-Soldevilla, H. y Rouseff, R. (2014). Investigation of four tropical unifloral honey aromas using sensory and GC-Olfactometer analyses. Flavour Science, Cap. 49, 257-261, Academic Press-Elsevier, ISBN 978-0-12-398549-1.
Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez -Cacho, P. y Hernández Campuzano, J.A. (2013). Sensory characterization of Aloreña table-olives. Grasas y Aceites, 64(4), 442-452
Ruiz Pérez -Cacho, P. and Rouseff, R. (2008). Processing and storage effects on orange juice aroma. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56(21), 9785-9796

Ruiz Pérez -Cacho, P., Galán Soldevilla, H., León Crespo, F.,y Molina Recio G.(2005).Determination of the sensory attributes of a Spanish dry-cured sausage. *Meat Science*, 71 (4),620-633.