

## **Ana M<sup>a</sup> Salvador Ibáñez**

Dra. Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU) con la calificación Sobresaliente "cum laude" en la tesis titulada ***Estudios en carotenoides y lipoproteínas***. Realizó un trabajo postdoctoral titulado **Estudio del metabolismo de las lipoproteínas de trucha arco iris marcadas con cetocarotenoides radiactivos** en el ***Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Station d'hydrobiologie, Saint Pée-sur-Nivelle, France***. Actualmente trabaja en la **Unidad de Biofísica, centro mixto CSIC-UPV/EHU**.

### Colaboraciones durante mi tesis

#### ***Facultad de Medicina del Hospital de Valdecilla de Santander:***

Cuantificación de los carotenoides presentes en el suero humano. El experimento consistió en la extracción y cuantificación de los carotenoides de 410 sueros, procedentes de pacientes del Hospital de Valdecilla de Santander, los cuales habían sido intervenidos quirúrgicamente en dicho hospital y a los cuales se les estaban realizando una serie de análisis de diferentes parámetros, entre los cuales se encontraban los carotenoides, para ver si había alguna relación con posibles infecciones hospitalarias.

***Instituto de la Grasa de Sevilla:*** Extracción de las carotenoiproteínas de las aceitunas y Determinación del Peso Molecular mediante Electroforesis en Gradiente en Geles de Poliacrilamida del 4-30 %. Para que las aceitunas puedan ser comestibles, suelen ser sometidas a un tratamiento con hidróxido sódico y acondicionada posteriormente en salmuera (una solución de agua y sal) en la que sufre una fermentación láctica natural. Tras este proceso, en algunos ejemplares aparece un cambio de coloración en forma de mancha verde, lo que hace que baje su valor en el mercado, ya que son rechazadas para el consumo humano. Por este motivo se está analizando el por qué se produce esa mancha y que componentes tiene.

***Institut National de la Recherche Agronomique, INRA, Station d'hydrobiologie, Saint Pée-sur-Nivelle, France :*** Elaboración de las dietas de las truchas con cetocarotenoides sintéticos, astaxantina y cantaxantina, para un mejor cultivo y calidad de las mismas. Estudio de las lipoproteínas de truchas inmaduras, semejantes a las humanas, como vehículos de carotenoides

sintéticos y viendo el papel de los mismos en la prevención de la aterosclerosis.

Participación en seminarios, congresos, cursos y en eventos de difusión científica.

***First International Congress of Pigments on Food, Sevilla 24-26 Marzo 1999.***

•ASTAXANTHIN TRANSPORT IN RAINBOW TROUT *Oncorhynchus mykiss*: EFFECT OF DIETARY LIPID LEVEL” Barbosa, M.; Choubert, G.; Morais, R.; Serna-Rico, A.; Gómez, R.; Gobantes, I.; Salvador, A.M.; Milicua, J.C.G. Página 387, Libro de Resúmenes “FIRST INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD”, Sevilla, 24-26 Marzo, 1999.

***Second International Congress of Pigments on Food, Lisboa, 11-14 Junio 2002.***

•“PIGMENT-PROTEIN ASSOCIATION IN GREEN TABLE OLIVES (cv GORDAL) AFFECTED BY GREEN STAINING ALTERATION” L. Gallardo-Guerrero, A.M. Salvador-Ibáñez, J.C. González-Milicua and M.I. Mínguez-Mosquera. Página 141, Libro de Resúmenes “SECOND INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD”, Lisboa, 11-14 Junio, 2002.

***The 14<sup>th</sup> International Symposium on Carotenoids, Edimburgo, 17-22 Julio 2005.***

•“CAROTENOID DISTRIBUTION IN EGG-YOLK LIPOPROTEINS, THE ASTAXANTHIN ADDITION” Ana Salvador, Ana Oteiza, Félix M. Goñi, José Carlos G. Milicua. Página 185, Libro de Resúmenes “THE 14<sup>TH</sup> INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CAROTENOIDS”, EDIMBURGO, 17-22 Julio, 2005.

***XXX Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular, Málaga, 12-15 Septiembre 2007.***

•“LIPOPROTEINAS DE TRUCHA COMO MODELO PARA EL SISTEMA LIPOPROTEICO HUMANO. UN ESTUDIO INFRARROJO” Milicua J.C.G, Fernández-Higuero J.A., Salvador A.M., Choubert G. y Arrondo J.L.R. Página 220, Libro de Resúmenes XXX Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular, Málaga, 12-15 Septiembre 2007.

***Aquaculture Europe 07, Istanbul, 24-27 October 2007.***

•“EFFECT OF CONCOMITANT REPLACEMENT OF FISH MEAL AND FISH OIL BY PLANT

INGREDIENTS ON LIPID METABOLISM IN RAINBOW TROUT (*Oncorhynchus mykiss*). G. Corraze, A.M. Salvador, G. Choubert, L. Larroquet, F. Medale and S. Kaushik. Páginas 123-124, Libro de Resúmenes Aquaculture Europe 07, Istanbul, 24-27 October 2007.

Publicaciones.

**"PIGMENT-LIPOPTEIN COMPLEXES IN TABLE OLIVES (Cv GORDAL) WITH GREEN STAINING ALTERATION"** Gallardo-Guerrero L, Milicua JC, Salvador AM, Jaren-Galan M, Minguez-Mosquera MI. *J Agric Food Chem.* 2003 Mar 12; 51(6):1724-7.

**"EFFECT OF SOYBEAN PHOSPHOLIPIDS ON CANTHAXANTHIN LIPOPTEINS TRANSPORT, DIGESTIBILITY AND DEPOSITION IN RAINBOW TROUT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MUSCLE."** Salvador, A.M.; Alonso-Damián, A.; Choubert, G.; Milicua, J.C.G. *J. Agric. Food Chem.* 2007 Oct 31; 55(22): 9202-9207.

**"EFFECT OF DIETARY PHOSPHOLIPIDS ON CANTHAXANTHIN LIPOPTEINS LEVELS, SERUM TRANSPORT AND MUSCLE DEPOSITION IN RAINBOW TROUT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*)."** Salvador, A.M.; Alonso-Damián, A.; Choubert, G.; Milicua, J.C.G. *J. Comp. Physiol. B* (enviado).