



TESIS DOCTORALES DEFENDIDAS EN 2015

(con sus publicaciones científicas (JCR) derivadas)

Título de la Tesis Doctoral, Doctorando y Fecha de defensa

TESIS 1.

"Telomere length in different Spanish age groups: association with diet, genetics and adiposity traits"

Dña. Sonia García Calzón. 30 Enero 2015

TESIS 2.

"Spent coffe as a new source of bioaccessible and bioactive compounds with antimutagenic and antimicrobial activity"

Dña. Carmenrosa Monente Ramos. 13 Marzo 2015

TESIS 3.

"Sterols oxidation: effect of heating, unsaturation degree of the surrounding lipds and presence of antioxidants"

Dña. Blanca Barriuso Esteban. 22 Junio 2015

TESIS 4.

"Emulsiones como vehículo de lípidos insaturados: estabilidad oxidativa y aplicaciones"

Dña. Candelaria Poyato Aledo. 18 Septiembre 2015

TESIS 5.

"Role of cardiotrophin-1 in adipocyte lipolysis and adipokine production, intestinal sugar uptake and the regulation of circadian clocks"

D. Miguel López Yoldi. 17 Noviembre 2015

TESIS 6.

"GUT microbiota and metabolomic changes associated to the beneficial effects of polyphenols on obesity"

Dña. Usune Etxeberría Aranburu. 12 Diciembre 2015

TESIS 7.

Diseño de un programa informático para la realización de una valoración nutricional fenotípica y genotípica integral

Dña. Laura de Diego García. 16 Diciembre 2015

TESIS 8.

"Influence of cocoa extract intake on oxidative, cardiometabolic and psychological status, including a metabolomic approach in middle-aged obese subjects"

Dña. Idoia Ibero Baraibar. 18 Diciembre 2015

TESIS 1

Título Tesis: "Telomere length in different Spanish age groups: association with diet, genetics and adiposity traits"

Doctoranda: GARCÍA CALZÓN, Sonia

Director: Amelia Martí

Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 25/04/2013

Fecha Defensa Tesis Doctoral: 30/01/2015

Calificación: Sobresaliente "cum laude"

Doctorado Internacional: SI

Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad de Navarra

Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (Becaria FPU)

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **García-Calzón S**, Molerés A, Martínez-González MA, Martínez JA, Zalba G, Martí A, GENOI members

Título: "Dietary total antioxidant capacity is associated with leukocyte telomere length in a children and adolescent population"

Revista: Clin Nutr (2015) 34(4) 694-699

Área: Nutrition & Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2015): 4.487

Posición de la revista en el área: 10/78

Cuartil: Q1

Autores: **García-Calzón S**, Martínez-González MA, Razquin C, Corella D, Salas-Salvadó J, Martínez JA, Zalba G, Martí A

Título: "Pro12Ala polymorphism of the PPAR γ 2 gene interacts with a Mediterranean Diet to prevent telomere shortening in the PREDIMED-NAVARRA randomized trial"

Revista: Circ Cardiovasc Genet (2015) 8(1) 91-99

Área: Genetics & Heredity

Índice de Impacto (JCR 2015): 3.719

Posición de la revista en el área: 34/124

Cuartil: Q2 (T1)

Autores: **García-Calzón S**, Molerés A, Marcos A, Campoy C, Morelo LA, Azcona-Sanjulián MC, Martínez-González MA, Martínez JA, Zalba G, Martí A

Título: "Telomere length as a biomarker for adiposity changes after a multidisciplinary intervention in overweight/obese adolescents: the EVASYON study"

Revista: PLoS One (2014) 9(2) e89828

Área: Multidisciplinary Sciences

Índice de Impacto (JCR 2014): 3.234

Posición de la revista en el área: 9/57

Cuartil: Q1

Autores: **García-Calzón S**, Gea A, Razquin C, Corella D, Lamuela-Raventós RM, Martínez JA, Martínez-González MA, Zalba G, Martí A

Título: "Longitudinal association of telomere length and obesity indices in an intervention study with a Mediterranean diet: the PREDIMED-NAVARRA trial"

Revista: Int J Obesity (Lond) (2014) 38(2), 177-182

Área: Nutrition & Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2014): 5.004
Posición de la revista en el área: 8/77

Cuartil: Q1

Autores: **García-Calzón S**, Zalba G, Ruiz-Canela M, Shivappa N, Hébert JR, Martínez JA, Fitó M, Gómez-Gracia E, Martínez-González MA, Martí A

Título: "Dietary inflammatory index and telomere length in subjects with a high cardiovascular disease risk from the PREDIMED-NAVARRA study: cross-sectional and longitudinal analyses over 5 y"

Revista: Am J Clin Nutr (2015) 102(4) 897-904

Área: Nutrition & Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2015): 6.703

Posición de la revista en el área: 3/78

Cuartil: Q1

Autores: **García-Calzón S**, Molerés A, Gómez-Martínez S, Díaz LE, Bueno G, Campoy C, Martínez JA, Marcos A, Azcona-Sanjulián MC, Zalba G, Martí A;

Título: EVASYON study group. Association of telomere length with IL-6 levels during an obesity treatment in adolescents: interaction with the-174G/C polymorphism in the IL-6 gene.

Revista: Pediatr Obes. (2016). DOI: 10.1111/ijpo.12136

Área: Pediatría

Índice de Impacto (JCR 2015): 3.689

Posición de la revista en el área: 8/120

Cuartil: Q1

Autores: **García-Calzón S**, Martínez-González MA, Razquin C, Arós F, Lapetra J, Martínez JA, Zalba G, Martí A

Título: Mediterranean diet and telomere length in high cardiovascular risk subjects from the PREDIMED-NAVARRA study.

Revista: Clin Nutr. (2016) Apr 1. doi: 10.1016/j.clnu.2016.03.013

Área: Nutrition & Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2015): 4.487

Posición de la revista en el área: 10/78

Cuartil: Q1

TESIS 2

Título Tesis: "Spent coffee as a new source of bioaccessible and bioactive compounds with antimutagenic and antimicrobial activity"

Doctoranda: MONENTE RAMOS, Carmenrosa

Directora: M^a Concepción Cid

Codirectora: M^a Paz de Peña

Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 27/07/2011

Fecha Defensa Tesis Doctoral: 13/03/2015

Calificación: Sobresaliente "cum laude"

Doctorado Internacional: SI

Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad de Venezuela

Entidad financiadora: ADA (Asociación de Amigos. Universidad de Navarra)

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **Monente C**, Ludwig I, Irigoyen A, De Peña MP, Cid C

Título: "Assessment of total (free and bound) phenolic compounds in spent coffee extracts"

Revista: J Agric Food Chem (2014)

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2014): 2.912

Posición de la revista en el área: 13/123

Cuartil: Q1

Autores: **Monente C**, Bravo J, Vitas AI, Arbillaga L, De Peña MP, Cid C

Título: "Coffee and spent coffee extracts protect against cell mutagens and inhibit growth of food-borne pathogen microorganisms"

Revista: Journal of Functional Foods (2015)12, 365-374

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2015): 3.973

Posición de la revista en el área: 8/124

Cuartil: Q1 (Top 10)

Autores: **Monente C**, Ludwig IA, De Peña MP, Cid C, Crozier A

Título: "In vitro studies on the stability in the proximal gastrointestinal tract and bioaccessibility in Caco-2 cells of chlorogenic acids from spent coffee extracts"

Revista: Int J Food Sci & Nutr (2015) 66(6) 657-664

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2015): 1.451

Posición de la revista en el área: 63/124

Cuartil: Q3. Tercil T2

TESIS 3

Título Tesis: "Sterols oxidation: effect of heating, unsaturation degree of the surrounding lipids and presence of antioxidants"

Doctoranda: BARRIUSO ESTEBAN, Blanca

Directora: Diana Ansorena

Codirectora: Iciar Astiasarán

Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 31/03/2013

Fecha Defensa Tesis Doctoral: 22/06/2015

Calificación: Sobresaliente "cum laude"

Doctorado Internacional: SI

Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad de Navarra

Entidad financiadora: ADA (Asociación de Amigos. Universidad de Navarra)

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **Barriuso B**, Otaegui-Arrazola A, Menéndez-Carreño M, Astiasarán I, Ansorena D

Título: "Sterols heating: degradation and formation of their ring-structure polar oxidation products"

Revista: Food Chem (2012)135(2) 706-712

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2012): 3.334
Posición de la revista en el área: 10/124

Cuartil: Q1

Autores: Ansorena D, **Barriuso B**, Cardenia V, Astiasarán I, Lercker G, Rodríguez-Estrada MT
Título: "Thermo-oxidation of cholesterol: effect of the unsaturation degree of the lipid matrix"

Revista: Food Chem (2013)141(3) 2757-2764

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2013): 3.259

Posición de la revista en el área: 10/123

Cuartil: Q1

Autores: **Barriuso B**, Ansorena D, Poyato C, Astiasarán I

Título: "Cholesterol and stigmaterol within a sunflower oil matrix: Thermal degradation and oxysterols formation"

Revista: Steroids (2015) 99(Pt B) 155-160

Área: Endocrinology & Metabolism

Índice de Impacto (JCR 2015): 2.513

Posición de la revista en el área: 77/131

Cuartil: Q3 (T2)

Autores: **Barriuso, B**, Astiasarán, I, Ansorena, D.

Título: A review of analytical methods measuring lipid oxidation status in foods: a challenging task.

Revista: European Food Research and Technology, (2013). 236 (1), 1-15 Fecha publicación: on line 7 nov 2012

Índice de impacto: (JCR 2013): 1.387

Posición que ocupa la revista en el área: 58/123

Cuartil: Q2 (T2)

Autores: **Barriuso, B.**, Ansorena, D., Calvo, M.I., Cavero, R.Y., Astiasarán, I.

Título: Role of Melissa officinalis in cholesterol oxidation: antioxidant effect in model systems and application in beef patties

Revista: Food Research International (2015). 69, 133-140 Fecha publicación: Marzo 2015

Índice de impacto: (JCR 2015): 3.182

Posición que ocupa la revista en el área: 17/124

Cuartil: Q1

Autores: **Barriuso, B.**, Astiasarán, I., Ansorena, D*.

Título: Unsaturated lipid matrices protect plant sterols from degradation during heating treatment.

Revista: Food Chemistry 196 (1), 451-458 (2016). Fecha publicación: On line Sept 2015

Área: Food Science & Technology

Índice de impacto (JCR 2015): 3.391

Posición que ocupa la revista en el área: 8 de 123

Cuartil: Q1

Autores: **Barriuso, B.**, Mariutti, L.R.B., Ansorena, D., Astiasarán, I., Bragagnolo, N

Título: Solanum sessiliflorum (mana-cubiu) antioxidant protective effect towards cholesterol oxidation: influence of docosahexaenoic acid

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology (in press).

Área: Food Science & Technology

Índice de impacto: (JCR 2015): 1.953

Posición que ocupa la revista en el área: 42 de 124

Cuartil: Q2. Tercil 1

TESIS 4**Título Tesis:** "Emulsiones como vehículo de lípidos insaturados: estabilidad oxidativa y aplicaciones"**Doctoranda:** POYATO ALEDO, M^a Candelaria**Directora:** Iciar Astiasarán**Codirectora:** Diana Ansorena**Fecha Aprobación Proyecto Tesis:** 31/01/2013**Fecha Defensa Tesis Doctoral:** 18/09/2015**Calificación:** Sobresaliente "cum laude"**Doctorado Internacional:** SI**Universidad dónde cursó estudios de grado o similar:** Universidad de Murcia**Entidad financiadora:** ADA (Asociación de Amigos. Universidad de Navarra)**Publicaciones científicas derivadas**Autores: **Poyato, C.** Navarro-Blasco, I., Calvo, M.I., Cavero, R.Y., Astiasarán, I. Ansorena, D.

Título: Oxidative stability of O/W and W/O/W emulsions: Effect of lipid composition and antioxidant polarity.

Revista: Food Research International, 51, 132-140 (2013).

Índice de impacto: (JCR 2013): 3.050

Posición que ocupa la revista en el área: 14/123

Cuartil: Q1

Autores: **Poyato, C.**, Ansorena, D., Navarro-Blasco, I., Astiasarán, I

Título: A novel approach to monitor the oxidation process of different types of heated oils by using chemometric tools.

Revista: Food Research International (2014). 57, 152-161

Índice de impacto: (JCR 2014): 2.818

Posición que ocupa la revista en el área: 15/123

Cuartil: Q1

Autores: **Poyato, C.**, Ansorena, D., Berasategi, I., Navarro-Blasco, I., Astiasarán, ITítulo: Optimization of a gelled emulsion intended to supply ω -3 fatty acids into meat products by means of response surface methodology.

Revista: Meat Science (2014). 98 (4), 615-624

Índice de impacto: (JCR 2014): 2.615

Posición que ocupa la revista en el área: 21/123

Cuartil: Q1

Autores: **Poyato, C.**, Astiasarán, I., Barriuso, B., Ansorena, D.

Título: A new polyunsaturated gelled emulsion as replacer of pork back-fat in burger patties: Effect on lipid composition, oxidative stability and sensory acceptability

Revista: LWT- Food Science and Technology, (2015). 69(2), 1069-1075

Índice de impacto (JCR 2015): 2.711

Posición que ocupa la revista en el área: 22/124

Cuartil: Q1

Autores: **Poyato, C.**, Raagaard Thomsen, B., Hermund, D.B., Ansorena, D. Astiasarán, I., Jónsdóttir, R., Kristinsson, H.G., Jacobsen, C.

Título: Antioxidant effect of water and acetone extracts of *Fucus vesiculosus* on oxidative stability of skin care emulsions

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology (in press)

Índice de impacto (JCR 2015): 1.953

Posición que ocupa la revista en el área: 42/124

Cuartil: Q2. Tercil: T1

TESIS 5

Título Tesis: "Role of cardiotrophin-1 in adipocyte lipolysis and adipokine production, intestinal sugar uptake and the regulation of circadian clocks"

Doctorando: LÓPEZ YOLDI, Miguel

Director: M^a Jesús Moreno

Codirectora: Matilde Bustos

Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 15/02/2013

Fecha Defensa Tesis Doctoral: 17/11/2015

Calificación: Sobresaliente "cum laude"

Doctorado Internacional: SI

Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad de Navarra

Entidad financiadora: ADA (Asociación de Amigos. Universidad de Navarra)

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **Miguel López-Yoldi**, Marta Fernández-Galilea, Laura María Laiglesia, Eduardo Larequi, Jesús Prieto, José Alfredo Martínez, Matilde Bustos, María Jesús Moreno-Aliaga
Título: Cardiotrophin-1 stimulates lipolysis through the regulation of main adipose tissue lipases.

Revista: Journal of Lipid Research . año publicación, volumen, páginas.

Área: Biochemistry & Molecular Biology

Índice de Impacto (JCR 2014): 4.421

Posición de la revista en el área: 65/290

Cuartil: Q1

Autores: **Miguel López-Yoldi**, Rosa Castilla-Madrigal, María Pilar Lostao, Ana Barber, Jesús Prieto, José Alfredo Martínez, Matilde Bustos, María Jesús Moreno-Aliaga

Título: Cardiotrophin-1 decreases intestinal sugar uptake in mice and in Caco-2 cells.

Revista: Acta Physiologica 2016: 217(3):217-26

Área: Physiology

Índice de Impacto (JCR 2015): 4.382

Posición de la revista en el área: 10/83

Cuartil: Q1

Autores: **López-Yoldi M**, Moreno-Aliaga MJ, Bustos M.

Título: Cardiotrophin-1: A multifaceted cytokine.

Revista: Cytokine and Growth Factor Reviews (2015). 26(5): 523-32.

Índice de impacto (JCR, 2015): 6.571

Posición que ocupa la revista en su área (Biochemistry & Molecular biology): 32 de 289

Cuartil: Q1

TESIS 6

Título Tesis: "GUT microbiota and metabolomic changes associated to the beneficial effects of polyphenols on obesity"

Doctoranda: ETXEBERRÍA ARANBURU, Usune

Director: Fermín Milagro

Codirector: José Alfredo Martínez

Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 21/03/2013

Fecha Defensa Tesis Doctoral: 14/12/2015

Calificación: Sobresaliente "cum laude"

Doctorado Internacional: SI

Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad del País Vasco

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **Ettxeberria U**, de la Garza AL, Martínez JA and Milagro F.I

Título: Diet-induced hyperinsulinemia differentially affects glucose and protein metabolism: a high-throughput metabolomic approach in rats.

Revista: Journal of Physiology and Biochemistry. (2013) 69; 612-623

Área: Physiology

Índice de Impacto (JCR 2013): 2.496

Posición de la revista en el área: 35/81

Cuartil: Q2 (T2)

Autores: **Ettxeberria U**, Arias N, Boqué N, Macarulla MT, Portillo MP, Milagro FI, Martínez JA

Título: Shifts in microbiota species and fermentation products in a dietary model enriched in fat and sucrose.

Revista: Beneficial Microbes. (2015) 6, 97-111

Área: Nutrition and Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2015): 3.3

Posición de la revista en el área: 24/78

Cuartil: Q2 (T1)

Autores: **Ettxeberria U**, Fernández- Quintela A, Milagro FI, Aguirre L, Martínez JA, Portillo MP

Título: Impact of polyphenols and polyphenol-rich dietary sources on gut microbiota composition.

Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry. (2013) 61, 9517-533

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2013): 3.107

Posición de la revista en el área: 13/123

Cuartil: Q1

Autores: **Ettxeberria U**, de la Garza AL, Martínez JA, Milagro FI

Título: Biocompounds attenuating the development of obesity and insulin resistance produced by a high-fat sucrose diet

Revista: Natural Product Communication. (2015) 10, 1417-1420.

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2014): 0.906

Posición de la revista en el área: 83/124

Cuartil: Q3 (T3)

Autores: **Ettxeberria U**, Arias N, Boqué N, Macarulla MT, Portillo MP, Martínez JA, Milagro FI.
Título: Reshaping faecal gut microbiota composition by the intake of trans-resveratrol and quercetin in high-fat sucrose diet-fed rats.

Revista: Journal of Nutritional Biochemistry. (2015) 26, 651-660

Área: Nutrition and Dietetics

Índice de Impacto (JCR 2015): 4.7

Posición de la revista en el área: 8/78

Cuartil: Q1

Autores: **Ettxeberria U**, Arias N, Boqué N, Romo-Hualde A, Macarulla MT, Portillo MP, Milagro FI, Martínez JA

Título: Metabolic faecal fingerprinting of trans-resveratrol and quercetin following a high-fat sucrose dietary model using liquid chromatography coupled to high-resolution mass spectrometry.

Revista: Food & Function. (2015) 6, 2758-2767.

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2015): 2.791

Posición de la revista en el área: 24/124

Cuartil: Q1

Autores: **Ettxeberria U**, Castilla-Madrigal R, Lostao MP, Martínez JA, Milagro FI.

Título: Trans-resveratrol induces a potential anti-lipogenic effect in lipopolysaccharide-stimulated enterocytes

Revista: Cellular and Molecular Biology (2015) 61, 9-16

Área: Biochemistry & Molecular Biology

Índice de Impacto (JCR 2015): 0.6

Posición de la revista en el área: 279/289

Cuartil: Q4

Autores: **Ettxeberria U**, Hijona E, Aguirre L, Milagro FI, Bujanda L, Rimando AM, Martínez JA, Portillo MP

Título: Pterostilbene-induced changes in gut microbiota composition in relation to obesity

Revista: Mol Nutr Food Res. (2016) (in press)

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2015): 4,6

Posición de la revista en el área: 5 de 124

Cuartil: Q1

Autores: Neyrinck AM, **Ettxeberria U**, Taminiu B, Daube G, Van Hul M, Everard A, Cani PD, Bindels LB, Delzenne NM

Título: Rhubarb extract prevents hepatic inflammation induced by acute alcohol intake, an effect related to the modulation of the gut microbiota

Revista: Mol Nutr Food Res. (2016) (in press)

Área: Food Science & Technology

Índice de Impacto (JCR 2015): 4,6

Posición de la revista en el área: 5 de 124

Cuartil: Q1

TESIS 7

Título Tesis: Diseño de un programa informático para la realización de una valoración nutricional fenotípica y genotípica integral
Doctoranda: de DIEGO GARCIA, Laura
Director: José Alfredo Martínez
Codirectora: Marta Cuervo Zapatel
Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 21/03/2013
Fecha Defensa Tesis Doctoral: 16/12/2015
Calificación: Sobresaliente "cum laude"
Doctorado Internacional: NO
Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad de Salamanca
Entidad financiadora: medios propios

Publicaciones científicas derivadas

Autores: **García de Diego L**, Cuervo M, Martínez JA.

Título: Programa informático para la realización de una valoración nutricional fenotípica y genotípica integral

Revista: Nutrición Hospitalaria. (2013);28(5):1622-1632

Área: Nutrition & Dietetics

Índice de impacto: (JCR 2013): 1.250

Posición que ocupa la revista en el área: 62/79

Cuartil: Q4 (T3)

Autores: **García de Diego L**, Cuervo M, Martínez JA.

Título: Development of a learning-oriented simulation software designed to improve skills in clinical assessment of nutritional status.

Revista: PLOS ONE. (2015) May 15;10(5):e0126345. doi: 10.1371/journal.pone.0126345.

Área: Multidisciplinary Sciences

Índice de impacto: (JCR 2015): 3.234

Posición que ocupa la revista en el área: 8/56

Cuartil: Q1

TESIS 8

Título Tesis: "Influence of cocoa extract intake on oxidative, cardiometabolic and psychological status, including a metabolomic approach in middle-aged obese subjects"
Doctoranda: IBERO BARAIBAR, Idoia
Director: José Alfredo Martínez
Codirectora: M^a Angeles Zulet
Fecha Aprobación Proyecto Tesis: 04/02/2013
Fecha Defensa Tesis Doctoral: 18/12/2015
Calificación: Sobresaliente "cum laude"
Doctorado Internacional: SI
Universidad dónde cursó estudios de grado o similar: Universidad del País Vasco
Entidad financiadora: ADA (Asociación de Amigos. Universidad de Navarra)

Publicaciones científicas derivadas

- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Navas-Carretero S, Abete I, Martinez JA, Zulet MA.
Título: Increases in plasma 25(OH)D levels are related to improvements in body composition and blood pressure in middle-aged subjects after a weight loss intervention: Longitudinal study
Revista: Clinical Nutrition (2015); 34:1010-7.
Área: Nutrition & Dietetics
Índice de Impacto (JCR 2015): 4.487
Posición de la revista en el área: 10/78 Cuartil: Q1
- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Abete I, Navas-Carretero S, Massis-Zaid A, Martinez JA, Zulet MA
Título: Oxidised LDL levels decreases after the consumption of ready-to-eat meals supplemented with cocoa extract within a hypocaloric diet
Revista: Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Disease 2014;24:416-22.
Área: Nutrition & Dietetics (2015) ;30:139-46
Índice de Impacto (JCR 2014): 3.323
Posición de la revista en el área: 20/77 Cuartil: Q. (T1)
- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Azqueta A, Lopez de Cerain A, Martinez JA, Zulet MA
Título: Assessment of DNA damage using comet assay in middle-aged overweight/obese subjects after following a hypocaloric diet supplemented with cocoa extract
Revista: Mutagenesis (2015);30:139-46
Área: Toxicology
Índice de Impacto (JCR 2015): 2.297
Posición de la revista en el área: 45/89 Cuartil:Q3 (T2)
- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Romo-Hualde A, Gonzalez-Navarro CJ, Zulet MA, Martinez JA.
Título: The urinary metabolomic profile following the intake of meals supplemented with a cocoa extract in middle-aged obese subjects
Revista: Food & Function (2016);7:1924-31
Área: Food Science & Technology
Índice de Impacto (JCR 2015): 2.686
Posición de la revista en el área: 24/124 Cuartil: Q1
- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Suarez M, Arola-Arnal A, Zulet MA, Martinez JA.
Título: Cocoa extract intake for 4 weeks reduces postprandial systolic blood pressure response of obese subjects, even after following an energy-restricted diet
Revista: Food and Nutrition Research
Área: Food Nutr Res (2016);60:30449
Índice de Impacto (JCR 2015): 3.226
Posición de la revista en el área: 15/124 Cuartil: Q1
- Autores: **Ibero-Baraibar I**, Perez-Cornago A, Ramirez MJ, Martinez JA, Zulet MA
Título: An increase in plasma homovanillic acid with cocoa extract consumption is associated with the alleviation of depressive symptoms in overweight or obese adults on an energy restricted diet in a randomized controlled trial
Revista: Journal of Nutrition (2016). pii: jn222828. [Epub ahead of print]

Área: Nutrition & Dietetics
Índice de Impacto (JCR 2015): 3.740
Posición de la revista en el área: 17/78

Cuartil: Q1
