

APELLIDOS: Giné Bordonaba	NOMBRE: Jordi
NACIONALIDAD: Española	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39717407-H
CORREO ELECTRÓNICO: jordi.gine@irta.cat	TEL/FAX: 902789449
ENTIDAD DONDE LABORA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA).	
CARGO O POSICIÓN ACTUAL: Investigador – Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA).	
TÍTULOS ACADÉMICOS OBTENIDOS: Doctor Ingeniero Agrónomo con 9 años de experiencia investigadora en bioquímica y fisiología de frutas y hortalizas.	
AREAS DE EXPERTICIA E INTERES:	
<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los parámetros de calidad físico-química en frutas. - Estudio de la respuestas de estrés en poscosecha. - Sistemas de predicción y control de fisiopatías en poscosecha - Metabolismo del etileno y la maduración en frutos climatéricos y no climatéricos - Desarrollo de nuevos productos y tratamientos poscosecha para alargar la vida útil de frutas y hortalizas. 	
CARGOS DESEMPEÑADOS: Investigador	
PUBLICACIONES RECIENTES (Últimos 3 años)	
<p>Giné-Bordonaba, J., Cantín, C.M., Larrigaudière, C., López, M.L., López, R. and Echeverria, G. (2014). Suitability of nectarine cultivars for minimal processing: The role of genotype, harvest season and maturity at harvest on quality and sensory attributes. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 93, 49-60.</p> <p>Falcioni, T., Ferrio, J.P., del Cueto, A.I., Giné-Bordonaba, J., Achón, M.A. and Medina, V. (2014). Effect of salicylic acid treatment on tomato plant physiology and tolerance to potato virus X infection. <i>Eur J Plant Pathol</i> 138, 331-345.</p> <p>Chiriboga, M.A., Saladié, M., Giné-Bordonaba, J., Recasens, I., Garcia-Mas, J. and Larrigaudière, C. (2013). Effect of cold storage and 1-MCP treatment on ethylene perception, signalling and synthesis: Influence on the development of the evergreen behavior in 'Conference' pears. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 86, 212-220.</p> <p>Giné-Bordonaba, J., Matthieu-Hurtiger, V., Westercamp, P., Coureau, C., Dupille, E. and Larrigaudière, C. (2013). Dynamic changes in conjugate trienols during storage may be employed to predict superficial scald in 'Granny Smith' apples. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 54, 535-541.</p> <p>Chiriboga, M.A., Giné-Bordonaba, J., Schotsmans, W.C., Larrigaudière, C. and Recasens, I. (2013). Antioxidant potential of 'Conference' pears during cold storage and shelf-life in response to 1-MCP. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 51, 170-176.</p> <p>Giné Bordonaba J. and Terry, L.A. (2012) Electrochemical behavior of polyphenol rich fruit juices using disposable screen-printed carbon electrodes: Towards a rapid sensor for antioxidant capacity and individual antioxidants. <i>Talanta</i> 90, 38-45.</p> <p>Domingo, J.L., Perelló, G. and Giné Bordonaba J. (2012) Dietary intake of metals by the population of Tarragona county (Catalonia, Spain): Results from a duplicate diet study. <i>Biol Trace Elem Res.</i> 146, 420-425.</p>	