

JORGE RUIZ

Tecnología de Alimentos – Food Science

Facultad de Veterinaria - School of Veterinary Sciences

UEX

PAPERS IN SCI JOURNALS

1. T. Antequera, J.J. Córdoba, J. Ruiz, L. Martín. C. García, E. Bermúdez & J. Ventanas (1993) Liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón Ibérico. Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 33, 197-208
2. C. García, J. Ventanas, T. Antequera, J. Ruiz, R. Cava & P. Alvarez. (1996) Measuring sensorial quality of Iberian ham by Rasch model. Journal of Food Quality, 16, 397-412.
3. R. Cava, J. Ruiz, C. López-Bote, L. Martín, C. García, J. Ventanas & T. Antequera. (1997) Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, tryglicerides and phospholipids in muscles of the Iberian pig. Meat Science, 45, 263-270
4. C. López-Bote, A. Rey, J. Ruiz, B. Isabel & R. Sanz (1997) Effect of feeding diets high in monounsaturated fatty acids and α -tocopherol to rabbits on resulting carcass fatty acid profile and lipid oxidation. Animal Science, 64, 177-186.
5. L. Martín, T. Antequera, J. Ruiz, R. Cava, J.F. Tejeda & J.J. Córdoba (1998) Influence of the processing conditions on the proteolysis during ripening of Iberian ham. Food Science and Technology International, 4, 17-22.
6. J. Ruiz, R. Cava, T. Antequera, L. Martín, J. Ventanas & C. López-Bote (1998) Prediction of the feeding background of Iberian pigs using the fatty acid profile of subcutaneous, muscle and hepatic fat. Meat Science, 49, 155-159.
7. J. Ruiz, R. Cava, J. Ventanas & M.T. Jensen (1998) Headspace solid phase microextraction for the analysis of volatiles in a meat product: dry cured Iberian ham. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46, 4688-4694
8. J. Ruiz, J. Ventanas, R. Cava, M.L. Timón & C. García (1998) Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of processing time and slice location. Food Research International, 31, 53-58
9. A.I. Mayoral, M. Dorado, M.T. Guillén, A. Robina, J.M. Vivo, C. Vázquez & J. Ruiz (1999) Development of meat and carcass quality characteristics in iberian pigs reared outdoors. Meat Science, 52: 315-324
10. J.F. Tejeda, T. Antequera, J. Ruiz, R. Cava, J. Ventanas & C. García (1999) Unsaponifiable fraction content and n-alkane profiles of subcutaneous fat from Iberian hams. Food Science and Technology International, 5, 229-233.
11. J. Ruiz, J. Ventanas, R. Cava, A.I. Andrés & C. García (1999) Volatile compounds of dry-cured Iberian ham as affected by the length of the curing process. Meat Science, 52, 19-27
12. R. Cava, J. Ruiz, J. Ventanas & T. Antequera (1999) Effect of alpha-tocopheryl acetate supplementation and extensive feeding of the pigs on the evolution of volatile aldehydes during the processing of Iberian ham. Food Science and Technology International, 5, 235-241

13. R. Cava, J. Ruiz, J. Ventanas & T. Antequera (1999) Oxidative and lipolytic changes during ripening of Iberian hams as affected by feeding regime: extensive feeding and alpha-tocopheryl acetate supplementation. *Meat Science*, 52, 165-172.
14. B. Isabel, M.L. Timón, R. Cava, C. García, J. Ruiz, J.M. Carmona & C.J. López-Bote (1999) Dietary alpha-tocopheryl acetate supplementation modify dry-cured ham volatile profile and acceptability. *Irish Journal of Agricultural and Food Research*, 38, 137-142.
15. A.I. Andrés, J.Ruiz, J.Ventanas, J.F. Tejeda & A.I. Mayoral (1999) Muscle fibre types in Iberian pigs: influence of crossbreeding and rearing conditions. *Annales de Zootechnie*, 48: 397-405.
16. J. Ruiz, C. García, M.C. Díaz, R. Cava, J.F. Tejeda & J.Ventanas (1999) Dry cured Iberian ham non-volatile components as affected by the length of the curing process. *Food Research International*, 32, 643-651.
17. R. Cava, J.Ruiz, J.F. Tejeda, J.Ventanas & T. Antequera (2000) Effect of free-range rearing and α -tocopherol and copper suplementation on fatty acid profiles and suceptibility to lipid oxidation of fresh meat from Iberian pigs. *Food Chemistry*, 68, 51-59.
18. R. Cava, J. Ventanas, J. Ruiz, A.I. Andrés & T. Antequera (2000) Sensory characteristics of Iberian hams: influence of rearing system and anatomical location. *Food Science and Technology International*, 6, 235-242.
19. A.I. Andrés, J. Ruiz, A.I. Mayoral, J.F. Tejeda & R. Cava (2000) Influence of rearing conditions and crossbreeding on muscle colour in Iberian pigs. *Food Science and Technology International*, 6, 315-321.
20. J. Ruiz, J. Ventanas, R. Cava, A.I. Andrés & C. García (2000) Textural traits in dry-cured ham as affected by fat content and composition. *Food Research International*, 33, 91-95.
21. A.I. Andrés, R. Cava , A.I. Mayoral, J.F. Tejeda, D. Morcuende & J. Ruiz (2001) Oxidative stability and fatty acid composition of pig muscles as affected by rearing system, crossbreeding and metabolic type of muscle fibre. *Meat Science*, 59, 39-47
22. J. Ruiz, J. Ventanas & R. Cava (2001) A new device for direct extraction of volatiles in solid samples using SPME. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 5115-5121.
23. J. Ruiz & J.M. Regenstein (2002) Emulsion stability and water uptake ability of chicken breast proteins as affected by microbial transglutaminase. *Journal of Food Science*, 67, 734-739.
24. E. Muriel, J. Ruiz, J. Ventanas & T. Antequera (2002) Free-range rearing increases n-3 polyunsaturated fatty acids of neutral and polar lipids in swine muscles. *Food Chemistry* 78, 219-225.
25. J. Ruiz, C. García, E. Muriel, A.I. Andrés & J. Ventanas (2002) Influence of sensory characteristics on the acceptability of dry-cured ham. *Meat Science*, 61, 347-354.
26. A.I. Andrés, R. Cava & J. Ruiz (2002) Monitoring volatiles during Dry-Cured ham Ripening by SPME Coupled to a New Direct Extraction Device (DED). *Journal of Chromatography A*, 963, 83-88.
27. Cava, R., Estévez, M., Ruiz, J., & Morcuende, D. (2003) Physico-chemical characteristics of three muscles from three muscles of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight. *Meat Science*, 63, 533-541.

28. T. Antequera, E. Muriel, J. Ruiz, P. G. Rodríguez & E. Cernadas (2003) Magnetic Resonance Imaging as a Predictive Tool for Sensory Characteristics and Intramuscular Fat Content of Dry-Cured Loin. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83, 268-274.
29. B. Isabel, C.J. Lopez-Bote, L.de la Hoz, M.L. Timón, C.García & J. Ruiz (2003) Effects of feeding elevated concentrations of monounsaturated fatty acids and vitamin E to swine on characteristics of dry cured hams. *Meat Science*, 64, 475-482.
30. D. Morcuende, M. Estevez, J. Ruiz & R. Cava (2003) Oxidative and lipolytic deterioration of different muscles from free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90kg live weight. *Meat Science*, 65, 1157-1164.
31. C.J. Lopez-Bote, B. Isabel, J. Ruiz & A. Daza (2003) Effect of vitamin E supplementation and partial substitution of poly- with monounsaturated fatty acids in pig diets on muscle and microsome extract α -tocopherol concentration and lipid oxidation. *Archives of Animal Nutrition*, 57, 11-12.
32. A.I. Andrés, R. Cava, J. Ventanas, E. Muriel & J. Ruiz (2004) Lipid oxidative changes throughout the ripening of dry cured Iberian hams with different salt content and processing conditions. *Food Chemistry*, 84, 375-381.
33. E. Muriel, J. Ruiz, J. Ventanas, M.J. Testón & T. Antequera (2004) Meat quality characteristics in different lines of Iberian pigs. *Meat Science*, 67, 299-307 (2004)
34. P. Sans, M.J. Andrade, S. Ventanas and J. Ruiz (2004) Quality characteristics of fresh meat from pigs of the Gascon breed. *Food Science and Technology International*, 10, 29-36.
35. A.I. Andrés, R. Cava, J. Ventanas, V. Thovar & J. Ruiz (2004) Sensory characteristics of Iberian ham: influence of salt content and processing conditions. *Meat Science*, 68, 45-51.
36. E. Muriel, J. Ruiz, D. Martin, M.J. Petron & T. Antequera (2004) Physicochemical and sensory characteristics of dry cured loin from different Iberian pig lines. *Food Science and Technology International*, 10, 117-123.
37. E. Muriel, T. Antequera, M.J. Petrón, A.I. Andrés & J. Ruiz (2004) Volatile compounds in Iberian dry-cured loin. *Meat Science*, 68, 391-400.
38. M. García-Estebar, D. Ansorena, I. Astiasaran, D. Martín & J. Ruiz (2004) Comparison Of Simultaneous Distillation Extraction (SDE) And Solid-Phase Microextraction (SPME) For The Analysis Of Volatile Compounds In Dry Cured Ham. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 84: 1364-1370.
39. M. García-Estebar, I. Astiasaran, D. Ansorena & J. Ruiz (2004) Study of the effect of different fiber coatings and extraction conditions on dry cured ham volatile compounds extracted by solid phase microextraction (SPME). *Talanta*, 64: 458-466.
40. J. Ruiz, T. Antequera, A.I. Andres, M.J. Petron & E. Muriel (2004) Improvement of a solid phase extraction method for analysis of triacylglycerols in muscle foods. *Analytica Chimica Acta*, 520: 201-205.
41. E. Muriel, T. Antequera, M.J. Petrón, D. Martín & J. Ruiz (2004) Volatile compounds in the surface and the depth of Iberian dry-cured loin. *European Food Research and Technology* , 219: 445-451.

42. E. Muriel, T. Antequera, M.J. Testón, A.I. Andrés & J. Ruiz (2005) Stereospecific analysis of fresh and dry cured muscle phospholipids from Iberian pigs. *Food Chemistry*, 90: 437-443.
43. A.I. Andrés, R. Cava, D. Martin, J. Ventanas & J. Ruiz (2005) Lipolysis in dry cured ham: influence of salt content and processing conditions. *Food Chemistry*, 90: 523-533 (2005)
44. Daza, A.I.Rey, J.Ruiz & C.J.Lopez-Bote (2005) Effects of feeding in free-range conditions or in confinement with different dietary MUFA/PUFA ratios and α -tocopheryl acetate, on antioxidants accumulation and oxidative stability in Iberian pigs. *Meat Science*, 69: 151-163.
45. Isabel, C.J. Lopez-Bote, L. de la Hoz & J. Ruiz (2005) Improvement of dry cured Iberian ham quality characteristics through modifications of dietary fat composition and supplementation with vitamin E. *Food Science and Technology International*, 11: 327-336.
46. A.I. Andrés, J. Ventanas, S. Ventanas, R. Cava & J. Ruiz (2005) Physicochemical changes throughout the ripening of dry cured hams with different salt content and processing conditions. *European Food Research and Technology*, 221: 30-35
47. S. Ventanas, M. Estévez, J.F. Tejeda, & J. Ruiz (2006) Protein and lipid oxidation in dry cured loin as affected by crossbreeding, and diet. *Meat Science*, 72: 647-655.
48. S. Ventanas, D. Martín, M. Estévez & J. Ruiz (2006) Analysis of volatile nitrosamines from a model system using SPME-DED at different temperatures and times of extraction. *Food Chemistry*, 99: 842-850.
49. A.I. Andrés, C.E. Adamsen, J.K.S. Moller, J. Ruiz & L.H. Skibsted (2006) High-pressure treatment of dry-cured Iberian ham. Effect on colour and oxidative stability during chill storage packed in modified atmosphere. *European Food Research and Technology*, 222: 486-491.
50. S. Ventanas & J. Ruiz (2006) On-site analysis of volatile nitrosamines in food model systems by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device. *Talanta*, 70: 1017-1023
51. T. Pérez-Palacios, T. Antequera, E. Muriel & J. Ruiz (2006) Stereospecific analysis of phospholipid classes in rat muscle. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 108: 835-841.
52. E. Muriel, A.I. Andrés, T. Antequera & J. Ruiz (2006) Lipolytic and oxidative changes in Iberian dry-cured loin. *Meat Science*, 75: 325-333.
53. D. Martín, J. Ruiz, M. Flores & F. Toldrá (2006) Effect of dietary conjugated linoleic acid (CLA) on pig muscle and adipose tissue lipase and esterase activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, , 54:9241-9247
54. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz & T. Antequera (2007) Improvement of a solid phase extraction method for separation of muscle phospholipid classes. *Food Chemistry*, 102: 875-879.
55. D. Martín & J. Ruiz (2007) Analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons in food model systems and smoked foods by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device. *Talanta*, 71: 751-757
56. S. Ventanas, J. Ventanas & J. Ruiz (2007) Sensory characteristics of Iberian dry-cured loins: Influence of crossbreeding and rearing system. *Meat Science*, 75: 211-219

57. S. Ventanas, M. Estévez, C.L. Delgado & J. Ruiz (2007) Phospholipid oxidation, nonenzymatic browning development and volatile compounds generation in model systems containing liposomes from porcine *Longissimus dorsi* and selected amino acids. European Food Research and Technology 225: 665-675.
58. Andrés, A.I., Cava, R., Muriel, E., Ventanas, S. & Ruiz, J. (2007) Effect of salt content and processing temperature on volatile compounds formation throughout the ripening of Iberian ham. European Food Research and Technology, 225, 677-684
59. A. Daza, J. Ruiz-Carrascal, A. Olivares, D. Menoyo & C.J. López-Bote (2007) Fatty acids profile of the subcutaneous backfat layers from Iberian pigs raised under free-range conditions. Food Science and Technology International, ,13: 135-140.
60. A. Daza, C.J. López-Bote, A. Olivares, D. Menoyo & J. Ruiz (2007) The age at the beginning of the free-range fattening period affects growth, carcass characteristics and the fatty acid profile of lipids from Iberian pigs. Animal Feed Science and Technology, 139: 81-91.
61. T. Pérez-Palacios, T. Antequera & J. Ruiz (2007) Stereospecific Analysis of Phospholipid Classes in Skeletal Muscle from Rats fed Different Fat Sources. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 6191-6197.
62. S. Ventanas, J. Ruiz , C. Gacía & J. Ventanas (2007) Preference and juiciness of Iberian dry-cured loin as affected by intramuscular fat content, crossbreeding and rearing system. Meat Science, 77: 324-330.
63. D. Martín, T. Antequera, E. González, C. López-Bote & J. Ruiz (2007) Changes in the fatty acid profile of subcutaneous fat of swine throughout fattening as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55: 10820-10826
64. A. Daza, C.J. López-Bote, A. Olivares, D. Menoyo & J. Ruiz (2008) Influence of a severe reduction of the feeding level during the period immediately prior to free-range fattening on performance and fat quality in Iberian pigs. Journal of the Science of Food and Agriculture, 88: 449-454
65. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios & J. Ruiz (2008) Fatty acid composition and oxidative susceptibility of fresh loin and liver from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. Food Chemistry, 108: 86-96.
66. S. Ventanas, M. Estévez, A.I. Andrés & J. Ruiz (2008) Analysis of volatile compounds of Iberian dry-cured loins with different intramuscular fat content by using SPME-DED. Meat Science, 79: 172-180.
67. D. Martín, E. González, C., J. Viguera, E. Muriel & J. Ruiz (2008) Effect of dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids on productive, carcass and meat quality traits. Livestock Production Science117: 155-164
68. D. Martín, J. Ruiz , E. Puolanne & R Kivistö (2008) Replacement of pork fat on liver pâtés by either conjugated linoleic acid or olive oil. Effect on physicochemical characteristics and oxidation stability. Meat Science, 80: 495-504

69. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz & T. Antequera (2008) Total lipid content in meat and meat products by six different extraction methods. *Food Chemistry*, 110: 1025-1029
70. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andres & J. Ruiz (2008) Oxidative changes of fresh loin from pig, caused by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids, during refrigeration storage. *Food Chemistry*, 111: 730-737
71. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios & J. Ruiz (2008) Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the meat composition and quality traits of dry-cured loin. *Meat Science*, 80: 1309-1319.
72. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y J. Ruiz (2009) Volatile compounds of fresh and dry-cured loin from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Meat Science*, 81: 549-556
73. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, J.F. Tejeda, y T. Antequera (2009) Subcutaneous and intramuscular lipid traits as tools for classifying Iberian pigs as a function of their feeding background. *Meat Science*, 81: 632-640.
74. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, T. Perez-Palacios y J. Ruiz (2009) Liver pâté from pigs fed conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. *European Food Research and Technology*, 228: 749-758
75. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andres y J. Ruiz (2009) Quantitative changes in the fatty acid profile of fresh loin from pig as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids during refrigeration storage *Journal of Food Composition and Analysis*, 22: 102-111.
76. C. Pugliese, F. Sirtori, J. Ruiz, D. Martin, S. Parenti y O. Franci (2009) Effect of pasture on chestnut or acorn on fatty acid composition and aromatic profile of fat of Cinta Senese dry-cured ham. *Grasas y Aceites (International Journal of Oils and Fats)*, 60: 271-276.
77. D. Martín, T. Antequera, E. Muriel, A.I. Andres y J. Ruiz (2009) Volatile compounds of experimental liver pates from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89: 2096-2106.
78. J.M. Obando-Ulloa, J. Ruiz, A.J. Monforte, J.P. Fernández-Trujillo (2010) Aroma profile of a collection of near-isogenic lines of melon (*Cucumis melo L.*). *Food Chemistry*, 118: 815-822.
79. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, R. Grau, M. Flores & T. Antequera (2009) Influence of pre-cure freezing Iberian hams on lipolytic changes and lipid oxidation throughout the ripening process. *International Journal of Food Science and Technology* (in press)
80. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, K. Dewettinck, T.T. Le & T. Antequera (2009) Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry-cured ham: Influence of pre-cure freezing. *Meat Science* (in press)
81. T. Pérez-Palacios, T. Antequera , M.L. Durán, A. Caro, P.G. Rodríguez, & J. Ruiz (2009) MRI-based analysis, lipid composition and sensory traits for studying Iberian dry-cured hams from pigs fed with different diets. *Food Research International* (in press)

PAPERS IN NON-SCI JOURNALS

82. T. Antequera, J.J. Córdoba, J. Ruiz, L. Martín y J. Ventanas. (1993) Productos derivados de la lipólisis y de la oxidación lipídica en jamones Ibéricos y cruzados con Duroc. Alimentaria, dic, 27-30
83. J. Ventanas, M.A. Asensio, C. López, C. García, T. Antequera, J.J. Córdoba, L. Martín y J. Ruiz.(1993) La calidad del jamón "Dehesa de Extremadura". Anuario Cárnica 2000, 177-178.
84. C. López-Bote y J. Ruiz. (1993) Carne de cerdo y enfermedad cardiovascular. Perspectivas de Manipulación. Ciencias Veterinarias. Biotecnología Aplicada a la Especie Porcina. N°10, 135-161.
85. C. García, J. Ruiz y J. Ventanas (1995) Evaluación de la calidad sensorial del jamón Ibérico. Frontera. N°25.
86. Ruiz, J. (1997) La grasa y el perfil sensorial del jamón. Características de la grasa diferenciadoras de distintos tipos de jamón. El Guijuelo (La revista del Consejo Regulador de la Denominación de Origen). N°1
87. Ventanas, J; Ruiz, J.; Antequera, T.; Martín, L.; García, C.; Tejeda, J.F. y Cava, R. (1997) Características de la materia prima y del producto que determinan la calidad del jamón Ibérico. Eurocarne, 62, 35-42
88. A.I. Andrés, J. Ruiz, M.L. Tello y A.I. Mayoral n(1998) Tipos de fibras musculares en el cerdo Ibérico: influencia del sistema de explotación. Solo cerdo Ibérico, Vol. 1 Pag.:77-86.
89. R. Cava, J.F. Tejeda, A.I. Andrés y J. Ruiz (1998) Métodos analíticos en la clasificación de cerdos Ibéricos según su alimentación (I) Carnica 2000, nº175, Agosto-Septiembre, 59-64.
90. J.F. Tejeda, R. Cava, A.I. Andrés y J. Ruiz (1998) Métodos analíticos en la clasificación de cerdos Ibéricos según su alimentación (II). Carnica 2000, nº175, Octubre, 56-63.
91. J. Ventanas, R.Cava, L. Martín, M.L. Timón, J.F. Tejeda y J. Ruiz (1998) Posibilidades analíticas para la caracterización del jamón. El Guijuelo (la revista del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, nº2, 16-19.
92. J. Ventanas, A.I. Andrés, R. Cava, J.F. Tejeda y J. Ruiz (1999) Composición y características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón. Cárnica 2000. Marzo: 55-59
93. R. Cava, A.I. Andrés, M.J. Petrón, A.I. Carrapiso, J. Ruiz (1999) Evaluación de la aptitud tecnológica de la carne de cerdo Ibérico para la obtención de jamones de alta calidad sensorial (Parte 1). Eurocarne 82: 29-35.
94. J. Ruiz, J.F. Tejeda y J. Ventanas (1999) Productos del cerdo Ibérico. Solo cerdo Ibérico, 3: 81-87
95. C. García, J.F. Tejeda, J. Ruiz, M.L Timón y J. Ventanas (1999) Análisis de los compuestos volátiles de jamones Ibéricos procedentes de cerdos con distintos sistemas de alimentación. Solo cerdo Ibérico, 3: 117-120.
96. R. Cava, A.I. Andrés, J. Ruiz, J.F. Tejeda y J. Ventanas (1999) Influencia de la alimentación sobre el perfil de ácidos grasos. I Jornadas sobre el cerdo Ibérico y sus productos. 145-153.

97. J. Ventanas, A.I. Andrés, R. Cava, J.F. Tejeda y J. Ruiz (1999) Composición y características de la grasa en el cerdo Ibérico e influencia sobre la calidad del jamón. Carnica 2000, Suplemento especial Marzo: 55-59.
98. R. Cava, D. Morcuende, J. Ruiz y J. Ventanas (2000) Características físico-químicas de la carne de cerdo Ibérico con destino al consumo en fresco: Cerdo de Primor. Solo Ibérico, Abril: 107-112.
99. M. Luisa Timón, Ana I, Carrapiso, Ramón Cava, Jorge Ruiz y Jesús Ventanas (2000) Hacia el establecimiento de parámetros y compuestos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. Carnica 2000, Junio: 67-70.
100. R. Cava, D. Morcuende, J. Ruiz y J. Ventanas (2000) Carne de cerdo de primor: cambios lipolíticos y oxidativos en tres músculos diferentes durante el almacenamiento a refrigeración. Solo cerdo Ibérico, Octubre: 101-108.
101. J. Ruiz, T. Antequera y E. Muriel (2002) Ácidos grasos en la alimentación del cerdo Ibérico. Albeitar, 54, 56-58.
102. M.E. Muriel, J. Ruiz , M.J. Petrón y T. Antequera. (2002) Características de calidad en carne fresca de cerdo ibérico. Mundo Ganadero, 148: 56-59.
103. E. Muriel, T. Antequera y J. Ruiz (2002) Efecto del tipo de músculo sobre parámetros de calidad en carne fresca de cerdo Ibérico. Revista de Ciencia y Tecnología Alimentaria, 3: 241-247.
104. E. Muriel, T. Antequera y J. Ruiz (2002) Utilización de piensos con elevado contenido en ácido oleico. Influencia sobre la composición de la grasa intramuscular de cerdos ibéricos. Eurocarne, 103, 179-190.
105. Ventanas, S. y Ruiz, J. (2002) Calidad de la carne de cordero. Qazris, Dic, 81-84.
106. Ventanas, J., Andrés, A.I., Ventanas, S. y Ruiz, J. (2003) Retos y perspectivas de los productos del cerdo Ibérico. Alimentación, equipos y tecnología,75, 55-59.
107. Muriel, E., Ruiz, J. y Antequera, T (2003) Estudio de predictores de calidad de carne fresca de cuatro estirpes de cerdo Ibérico destinadas a la elaboración de productos curados. Solo Cerdo Ibérico, Abril, 73-82.
108. Muriel, E., Ruiz, J. Petrón, M.J., Andrés, A.I. y Antequera, T (2003) Influencia de la alimentación sobre parámetros físico-químicos y sensoriales del lomo curado de cerdo Ibérico. Eurocarne, Noviembre, 75-82.
109. C.J. López-Bote y J. Ruiz (2004) Improving dry-cured ham attributes by dietary supplementation with vitamin E. Feedinfo News Service Scientific Reviews. January. <http://www.feedinfo.com>.
110. S. Ventanas, D. Martín, M. Estévez y J. Ruiz (2004) Nitratos, Nitritos y Nitrosaminas en Productos Cárnicos (I). Eurocarne, 129: 95-114.
111. S. Ventanas, D. Martín, J. Ventanas y J. Ruiz (2004) Nitratos, Nitritos y Nitrosaminas en Productos Cárnicos (II). Eurocarne, 130: 37-49.
112. A.I. Andrés, J Moller, C Adamsen, J Ruiz y L. Skibsted (2004) Efecto de la aplicación de alta presión hidrostática (APH) sobre el color y estabilidad oxidativa de jamón ibérico loncheado y envasado en atmósfera protectora. Eurocarne, 131: 47-53.
113. J. Ruiz, D. Martín y S. Ventanas (2004) La calidad de la carne en porcino. Porci, 84: 14-33

114. J Ruiz y C. López-Bote (2005) El ácido linoleico conjugado (CLA) en la alimentación del cerdo-I. Avances en Tecnología Porcina, vol.-I, febrero, 4-21.
115. J Ruiz y C. López-Bote (2005) El ácido linoleico conjugado (CLA) en la alimentación del cerdo-II. Avances en Tecnología Porcina, vol.-II, marzo, 4-23.
116. M. García-Estebar, J. Ruiz, D. Ansorena & I. Astiasarán (2005) Evaluación de la calidad sensorial del jamón curado. Eurocarne, 135: 45-56.
117. Muriel, E., Antequera, T., Pérez-Palacios, T. y Ruiz, J. (2006) Análisis sensorial de lomo curado procedente de distintas estirpes de cerdo ibérico. Solo Cerdo ibérico, 14: 77:91.
118. Ruiz, J. y Lopez-Bote, C.J (2006) Alimentación y calidad sensorial en cerdos destinados a la obtención de productos de calidad diferenciada. Avances en tecnología Porcina, III: 17-38.
119. Ventanas, S., Ventanas, J., Estévez y, M. y Ruiz, J. (2006) Métodos analíticos para la clasificación de la materia prima de cerdo Ibérico en función de la alimentación recibida durante la fase de cebo. Eurocarne, 148: 35-44
120. Ventanas, S., Ventanas, J., Estévez y, M. y Ruiz, J. (2006) Características sensoriales y de preferencia del lomo curado de cerdo Ibérico: influencia de la raza, de la alimentación y del contenido en grasa intramuscular. Solo Cerdo Ibérico, Oct: 77-90
121. Ruiz Carrascal, J., Jurado García-Posada, A., Petrón Testón, M.J. y Muriel Blanco, M.E. (2006) Influencia de la estirpe sobre la calidad de los productos cárnicos del cerdo ibérico. Albéitar, Oct: 56-69
122. J. Ruiz (2007) Carne de cerdos autóctonos. Apicius Cuaderno de Alta Gastronomía 8, Mayo, 75-77
123. J. Ruiz (2007) Cozinha a vácuo. Vantagens e desvantagens. Inter Magazine 193, Octubre, 18-19.
124. S. Ventanas, J. Ruiz, M. Estévez & J. Ventanas (2007) Estudio del perfil de compuestos volátiles en lomo curado de cerdo Ibérico: influencia de la alimentación y del procesado. Eurocarne, 160, Octubre, 93-102.
125. J. Ruiz (2007) Ciencia y cocina se dan la mano. Diario "El Mundo" ; suplemento "Campus" , sección "Lección de Ciencia", número 502 (12/12/2007), pp: 4.
126. T. Pérez-Palacios, J. Ruiz, T. Antequera (2008) Perfil de ácidos grasos de la grasa subcutánea e intramuscular de cerdos ibéricos cebados en montanera y con pienso "alto oleico". Eurocarne, 163, pp:354-367.

INTERNATIONAL BOOKS

127. J. Ruiz & C. López-Bote (2002) Improvement of dry-cured ham quality by lipid modification through dietary means. Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products. Ed. Fidel Toldrá. Research Signpost, Trivandrum, India, pp: 255-271.
128. J. Ruiz, E. Muriel & J. Ventanas (2002) The flavour of Iberian ham Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products. Ed. Fidel Toldrá. Research Signpost, Trivandrum, India, pp: 289-309

129. Ventanas, S., Ventanas, J., Ruiz, J. & Estevez, M. (2005) Iberian pigs for the development of high-quality cured products. In: Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry. Signpost, Trivandrum, India. pp: 27-53.
130. Ruiz, J. (2007) Ingredients. In: Handbook of Fermented meat and poultry. Ed. Fidel Toldrá. Blackwell Publishing, Ames, USA, pp: 59-76 (ISBN-13: 978-0-8138-1477-3/2007)
131. J. Ruiz, E. Muriel, T. Perez-Palacios & T. Antequera (2008) Analysis of phospholipids in muscle foods. Handbook of Muscle Foods Analysis. Ed. Leo Nollet y Fidel Toldrá. CRC Press, USA, pp: 167-186 (ISBN-978-1-4200-4529-1)
132. D. Martín & J. Ruiz (2009) Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in solid-matrix foods using a non-destructive method. In: Polycyclic Aromatic Hydrocarbons: Pollution, Health Effects and Chemistry (Series: Polymer Science and Technology). Ed. Pierre A. Haines and Milton D. Hendrickson. Nova Science Publishers, NY, USA, 2009, (in press) (ISBN 978-1-60741-462-9)

NATIONAL BOOKS

133. J. Ventanas, J. Ruiz, L. Martín, T. Antequera y C. García. (1994) Calidad del Jamón Ibérico: Factores que Condicionan el Desarrollo del Sabor y del Aroma. II Encuentro intersectorial del cerdo Ibérico. Ed. Fondo de Educación y Promoción de la Caja Rural de Extremadura. 159-176.
134. C. García, J. Ruiz y J. Ventanas (1995) Evaluación de la calidad sensorial del jamón Ibérico. III Encuentro intersectorial del cerdo Ibérico. Ed. Excma. Diputación Provincial de Badajoz e Ilmos. Colegios Oficiales de Veterinarios de Extremadura. 105-125.
135. J. Ruiz (1997) Influencia de la Alimentación sobre las características y composición de la grasa subcutánea y hepática del cerdo Ibérico. Bases de la Calidad del Jamón Ibérico. Materia Prima – Procesado – Producto Final. Pag.:17-33.
136. J. Ruiz (1997) Parámetros sensoriales y físico-químicos implicados en la calidad del jamón Ibérico. Bases de la Calidad del Jamón Ibérico. Materia Prima – Procesado – Producto Final. Pag.:165-194.
137. J. Ruiz (1998) Productos del Cerdo Ibérico. J Aprovechamiento de los Recursos. II Jornadas Medioambientales y Culturales, 93-104.
138. J. Ventanas, J. Ruiz, y R. Cava (1998) Productos de Calidad del Cerdo Ibérico. El jamón Curado: Tecnología y Análisis de Consumo, 128-144.
139. J. Ventanas, R. Cava, J.F. Tejeda y J. Ruiz (2000) Perspectivas actuales para la diferenciación de la alimentación en los jamones de cerdo Ibérico. II Simposium Internacional del Jamón Curado. Estrategias Alimentarias S.L.- Eurocarne. Pp.: 67-83.
140. A. Martín, J. Ruiz, F. Núñez, J.J. Córdoba y M.A. Asensio (2000) Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado. II Simposium Internacional del Jamón Curado. Estrategias Alimentarias S.L.- Eurocarne. Pp.: 55-66.
141. J. Ruiz y M.J. Petrón (2001) Metodos para la clasificación de la material prima. Tecnología del Jamón Ibérico.

142. J. Ventanas, J. Ruiz y J.J. Córdoba (2001) El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. *Tecnología del Jamón Ibérico*.
143. A.I. Andrés y J. Ruiz (2001) Tecnología del salazonado del jamón Ibérico. *Tecnología del Jamón Ibérico*.
144. J. Ventanas, J. Ruiz y J. Córdoba (2002) El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. *Enciclopedia de la Carne*. Ed. S. Martín Bejarano. Ediciones Martín Macias, Plasencia, Cáceres: 1221-1245.
145. J. Ruiz (2002) El jamón Ibérico. *Tierras de Montánchez: caminos de plata*. Patronato de Turismo y Artesanía de la Excma. Diputación de Cáceres: 225-229.
146. J. Ruiz y C.J. López-Bote (2004) Mejora de las características del jamón curado a través de la alimentación. *Avances en la Ciencia, Tecnología y Comercialización del jamón*. Ed. Jesús Ventanas. *Conjamón*. (2004) pp.: 42-56.
147. López-Bote, C., Ruiz, J, rey, A. y Daza, A. (2005) Efecto de la nutrición en la calidad de la grasa del jamón de Teruel III Congreso Mundial del Jamón. Teruel, España.
148. Ruiz, J., Muriel, E. y Antequera, T. (2006) Calidad de la carne de cerdo Ibérico. *Carnes de Extremadura. El cerdo Ibérico*. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 71-86.
149. Ruiz, J., Bonilla, F, Hidalgo, J. y Morillo-Velarde, M. (2006) Calidad de la carne de razas de vacuno autóctono. *Carnes de Extremadura. El Vacuno de la Dehesa*. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 117-133.
150. Tejeda, J.F, Peña, R y Ruiz, J. (2006) Calidad de la carne de cerdo de cordero y cabrito. *Carnes de Extremadura. Ovino-caprino*. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 77-89
151. Ruiz, J., Martín, D., Ventanas, S. y Martín A. (2006) Calidad de la carne de caza. *Carnes de Extremadura. La caza de Extremadura*. Ed.: Servicio de Publicaciones de la Junta de Extremadura. pp: 105-120.