




Dr. Diego Armando Luna Vital

Profesor investigador Asistente de la Unidad de Alimentos Saludables
Sistema Nacional de Investigadores Nivel II

Contacto:

 [linkedin.com/in/diego-armando-luna-vital-850b62277](https://www.linkedin.com/in/diego-armando-luna-vital-850b62277)

 dieluna@tec.mx

 <https://tec.mx/es/investigacion/instituto-de-investigacion-sobre-obesidad/unidad-de-alimentos-saludables>

Educación

- PhD en Ciencia de Alimentos – Universidad Autónoma de Querétaro (2016)
- Ingeniería en Alimentos – Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (2010)

Áreas de investigación

- Proteínas alternativas para uso alimentario
- Pigmentos naturales bioactivos
- Nutrigenómica

Publicaciones destacadas

1. Effect of the enzymatic treatment of phenolic-rich pigments from purple corn (*Zea mays* L.): evaluation of thermal stability and alpha-glucosidase inhibition. *Food and Bioprocess Technology*, 2023. <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03021-4>
2. Common beans as a source of food ingredients: Techno-functional and biological potential. *Comprehensive Reviews in Food Science and Technology*, 2023. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13166>
3. Combinations of legume protein hydrolysates synergistically inhibit biological markers associated with adipogenesis. *Foods*, 2020. <https://doi.org/10.3390/foods9111678>

Premios y reconocimientos

- Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2021

Proyectos actuales

- Leguminosas subutilizadas como fuente de proteínas alternativas con potencial tecnológico y evaluación biológica en modelos de obesidad
- Pigmentos naturales de interés industrial: extracción, caracterización tecnológica, y evaluación biológica de su potencial antiobesidad
- Análisis multiómico de harinas funcionales con base en semillas fermentadas del sistema milpa.