

Soy María Serrano, investigadora lorquina.

En primer lugar, quiero dar las gracias al Ayuntamiento de Lorca por invitarme a participar en estos actos del “Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia”

¿Dónde estudió en Lorca?

Cursé mis estudios primarios en el **Colegio Virgen de las Huertas** y el Bachiller en el **Instituto Ibáñez Martín** y fue allí donde empezó mi interés por la Ciencia y en concreto por la Biología, gracias a mi excelente profesora Doña Carmen Sánchez-Jaúregui.

Estudié **Biología en la Universidad de Murcia** y al acabar la carrera conseguí una beca de investigación para realizar la Tesis Doctoral. Estas becas de investigación se consiguen por el expediente académico (no por los ingresos de la familia, como las becas de estudio) y es así como normalmente se empieza en el mundo de la investigación. Así que, chicas os animo a estudiar mucho, porque las notas son muy importantes.

¿Cómo empezó su vocación?

Mi actividad investigadora empezó por casualidad, cuando obtuve la Beca de Investigación para hacer la Tesis Doctoral en el campo de la Fisiología Vegetal, concretamente en el estudio del envejecimiento de las flores y en la búsqueda de disoluciones conservantes. Y el mundo que de la investigación me apasionó desde el principio y hasta ahora.

¿Qué estudios ha alcanzado?

Acabé la Tesis y obtuve el **Grado de Doctor en Ciencias Biológicas** (máxima titulación universitaria) en 1990 y al año siguiente empecé a trabajar como profesor en la Universidad Politécnica de Valencia y después en la Universidad Miguel Hernández, en la que fui ascendiendo hasta

alcanzar el puesto de **Catedrática de Universidad**, que es el máximo nivel de profesor universitario. En la universidad he continuado mis tareas de investigación, junto con las tareas docentes en las titulaciones de Ingeniero Agrónomo, Tecnología de Alimentos y Biotecnología, así como en diferentes Masters y Programas de Doctorado.

Las líneas de investigación en las que he trabajado están relacionadas con la aplicación de tratamientos y tecnologías de conservación, con compuestos naturales y no amigables con el medio ambiente para mantener la calidad de los frutos y hortalizas desde el campo a la mesa.

Entre los parámetros de calidad de los frutos, destacan su contenido en ácidos y azúcares, color, firmeza y aromas. Pero, además, es especialmente importante, su contenido en compuestos bioactivos, como los fenoles, en los que se incluyen las antocianinas, que son los pigmentos que le dan el color rojo característico a estos frutos. Esto es así porque estos compuestos tienen propiedades antioxidantes que proporcionan ciertos beneficios para la salud de los consumidores. De manera, que después de los tratamientos en campo, los frutos se recolectan y los traemos al laboratorio, donde se conservan y se analizan todos sus parámetros de calidad para determinar si alguno de los nuevos compuestos que estamos ensayando tiene los efectos deseados y podría aplicarse comercialmente.

Yo encuentro este trabajo muy interesante, porque podemos contribuir al avance del conocimiento científico, a la vez que aportar soluciones a las empresas para mejorar sus procesos productivos y a la sociedad, en general, al proporcionar frutos y hortalizas de mayor calidad y con mejores propiedades beneficiosas para la salud.

Y, Esta es mi Historia, ¿te atreves? ¡Contamos contigo!!