



Instituto de Productos Lácteos de Asturias. IPLA-CSIC

Estructura

Microbiología y bioquímica de productos lácteos

Dra. Patricia Ruas

- ✓ Probióticos y prebióticos
- ✓ Cultivos lácteos funcionales
- ✓ Microbiota alimentación y salud
- ✓ Funcionalidad y ecología de microorganismos beneficiosos

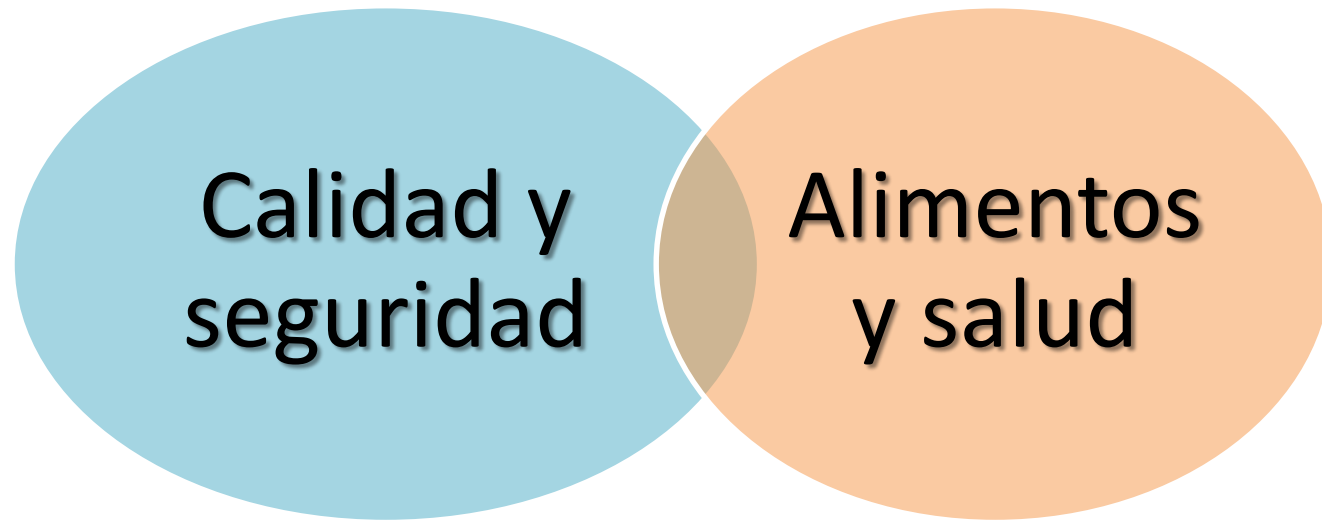
Tecnología y biotecnología de productos lácteos

Dra. Pilar García

- ✓ Dairy Safe
- ✓ Microbiología molecular
- ✓ Físico-química



Líneas de investigación



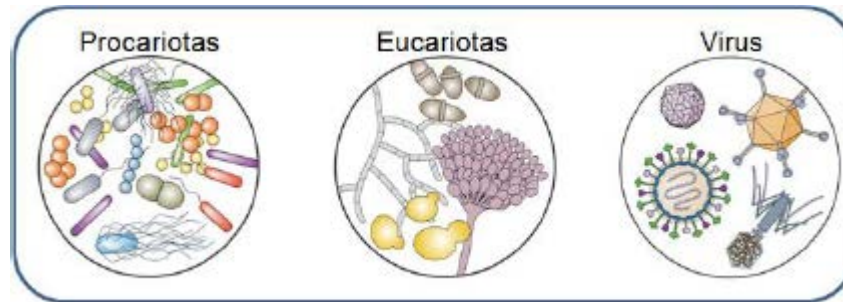
Caracterización de alimentos

- Microbiología/química de los productos lácteos
- Diseño de cultivos iniciadores

Seguridad de productos lácteos

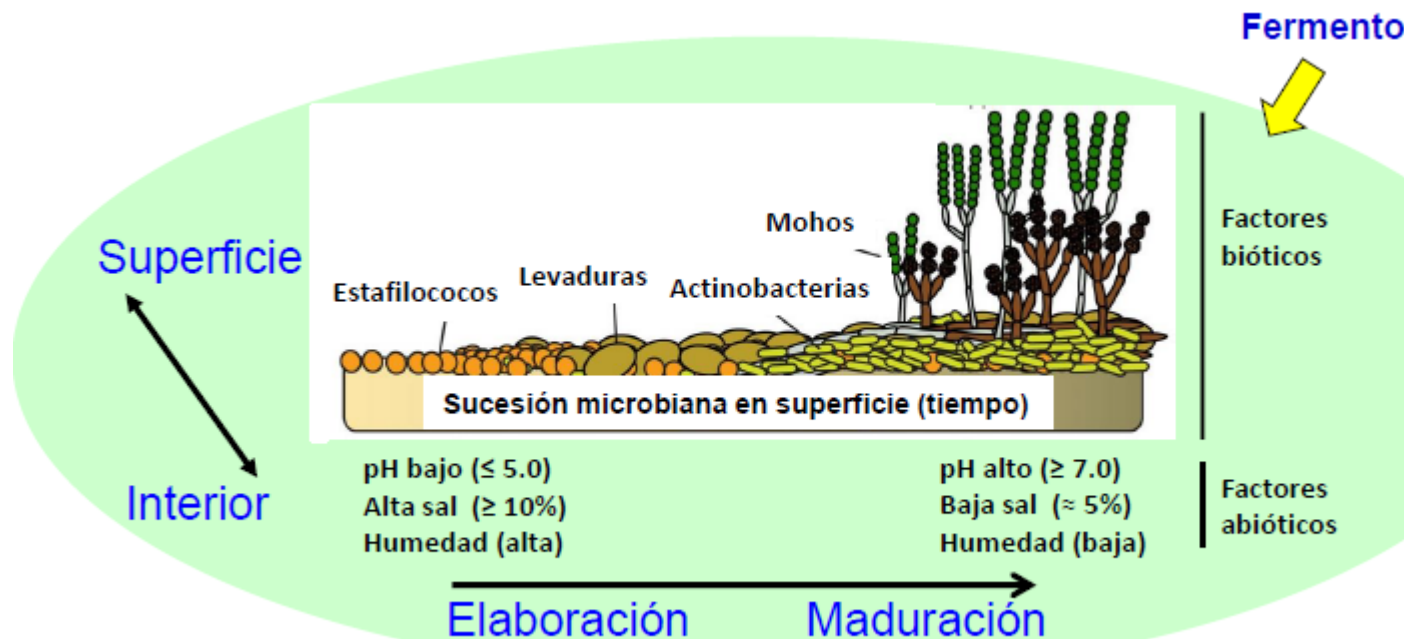
- Bioconservación
 - Bacteriófagos
 - Bacteriocinas
- Aminas biógenas

Calidad y seguridad



Líneas de investigación

Calidad y seguridad



Papel de la microbiota:

- Propiedades organolépticas
- Composición nutricional
- Vida útil
- Seguridad higiénica

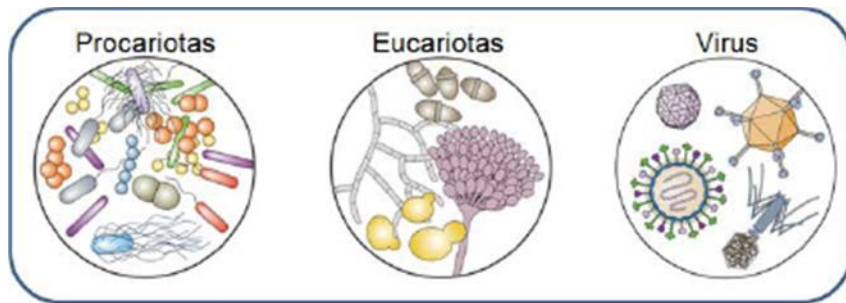


CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

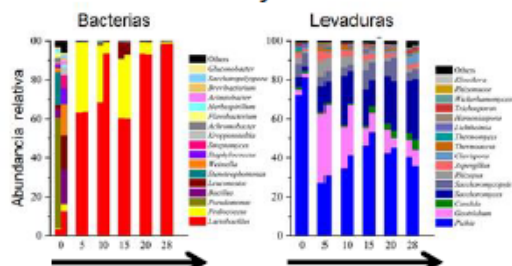


Líneas de investigación

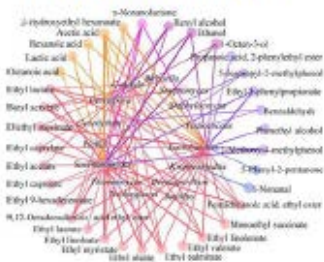
Calidad y
seguridad



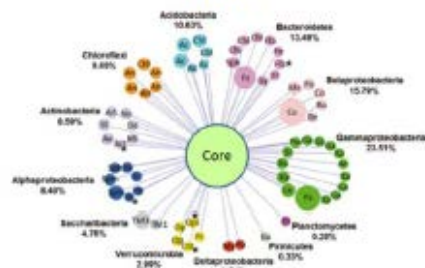
Diversidad y sucesión



Especies/analitos



“Core”



Lactococcus
Lactobacillus
Streptococcus
Enterococcus
Brevibacterium
Corynebacterium
Carnobacterium
Arthrobacter
Marinolactobacillus
Microbacterium
Brachybacterium
Proteobacterium
Pseudomonas
Pseudoalteromonas
Hafnia
Acidovorax
Ralstonia
Adhaeribacter
Devosia
Mucilaginibacter
Loriellopsis
Leclercia
Raoultella

Penicillium
Geotrichum
Debraomyces
Kluyveromyces
Yarrowia
Scopulariopsis
Fusarium



CSIC
 CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



Caracterización de alimentos

- Microbiología/química de los productos lácteos
- Diseño de cultivos iniciadores

Seguridad de productos lácteos

- Bioconservación
 - Bacteriófagos
 - Bacteriocinas
- Aminas biógenas

Líneas de investigación

Calidad y
seguridad

Alimentos más saludables

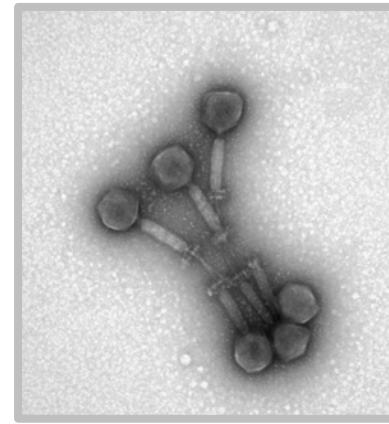
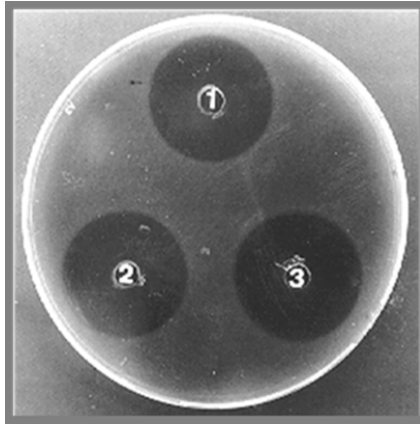
**Reducir el uso de antibióticos
desinfectantes**

Alargar la vida útil



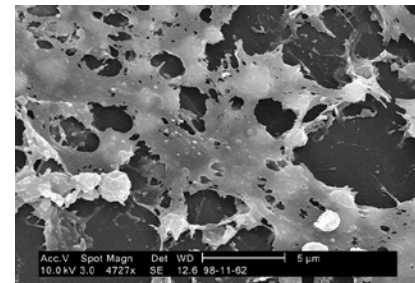
Líneas de investigación

Calidad y
seguridad



- ✓ Cadena alimentaria
- ✓ Calidad higiénica
- ✓ No resistencia cruzada
- ✓ Sinergias con antibióticos

- ✓ Muy abundantes
- ✓ Muy específicos
- ✓ No toxicidad
- ✓ Autoreplicativos



SIC
INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



Caracterización de alimentos

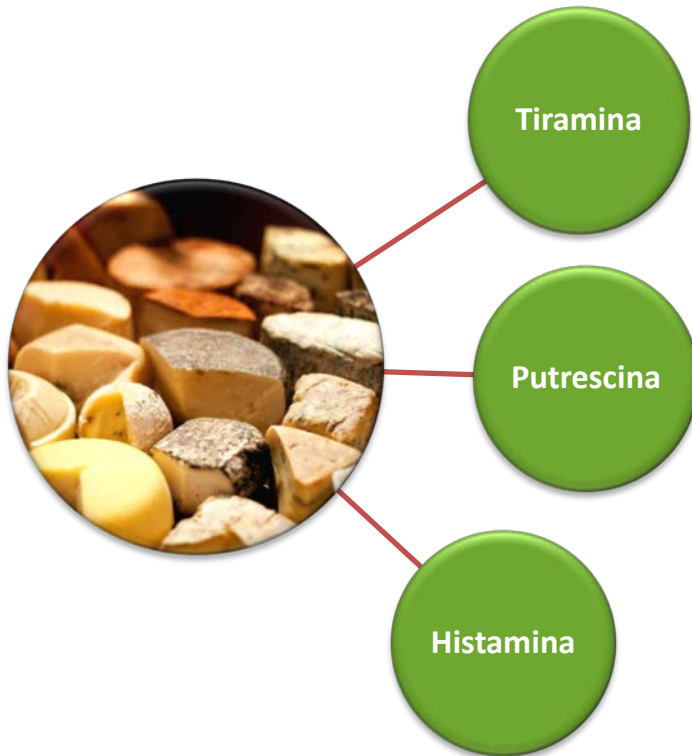
- Microbiología/química de los productos lácteos
- Diseño de cultivos iniciadores

Seguridad de productos lácteos

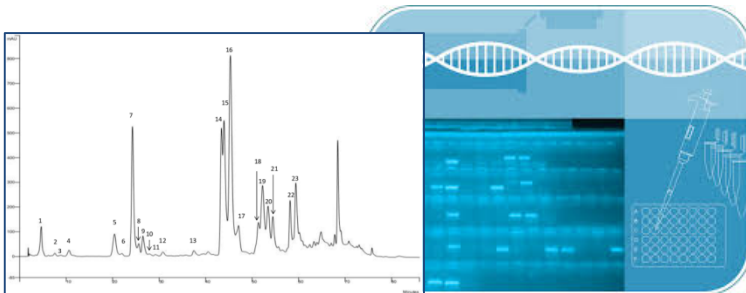
- Bioconservación
 - Bacteriófagos
 - Bacteriocinas
- Aminas biógenas

Líneas de investigación

Calidad y
seguridad



- ✓ Identificación de microorganismos productores
- ✓ Desarrollo de métodos de detección
- ✓ Análisis factores acumulación
- ✓ Efectos toxicológicos



Líneas de investigación

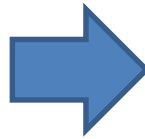


Líneas de investigación

Alimentos
y salud

Alimentación y salud

- Probióticos y prebióticos
- Microbiota y microbioma

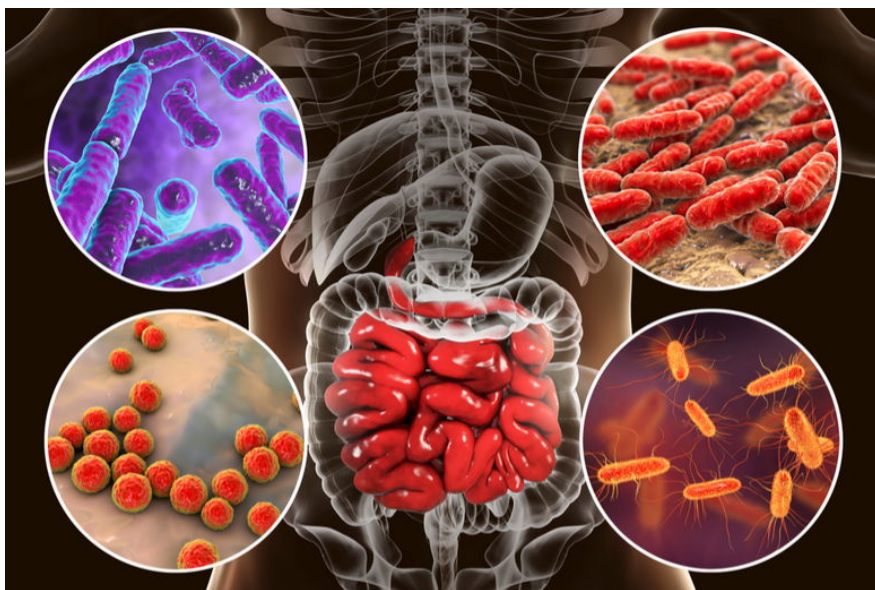


Líneas de investigación

Alimentos
y salud

Alimentación y salud

- Probióticos y prebióticos
- Microbiota y microbioma



- ✓ Aislamiento de bacterias
- ✓ EPS
- ✓ Característica probióticos
- ✓ Estudios mecanismo de acción
- ✓ Aptitud tecnológica
- ✓ Estudios intervención

Líneas de investigación

Alimentos
y salud

Alimentación y salud

- Probióticos y prebióticos
- Microbiota y microbioma



- ✓ Lactantes, menopausia y tercera edad
- ✓ Obesidad, enfermedad inflamatoria intestinal y dispepsia
- ✓ Lupus, psoriasis, colelitiasis y miastenia gravis
- ✓ Alergia proteína de leche de vaca



Líneas de investigación

Alimentos
y salud

Alimentación y salud

- Probióticos y prebióticos
- Microbiota y microbioma

