



ESTRUCTURA DE I+D

Ámbito temático

- Microorganismos en alimentos
- Control de calidad en alimentos
- Seguridad alimentaria
- Riesgo para la salud humana
- Actividad enzimática

Colaboración

- Proyectos en colaboración
- Asesoramiento y consultoría
- Proyectos de I+D bajo demanda
- Formación especializada

Grupo de Micología Enológica, MICOENOL

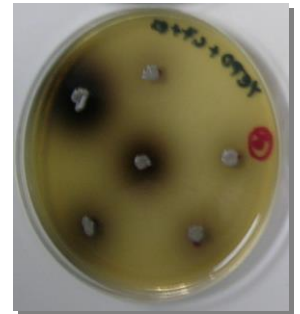
Es conocido que la alimentación es un factor que influye en la salud, por lo que es importante garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, asimismo desarrollar alimentos funcionales que ejerzan un efecto positivo sobre la salud.

El grupo de investigación de **Micología Enológica** centra su investigación en la **identificación, caracterización y aislamientos de microorganismos de interés alimentarios**. El grupo está coordinado por **José Juan Mateo Tolosa** del departamento de Microbiología y Ecología de la Universitat de València.

Líneas de Investigación:

– **Aislamiento e identificación de microorganismos eucariotas a partir de alimentos:** aislar los microorganismos siguiendo la metodología clásica e identificar los aislados obtenidos en base a dos criterios:

- Fisiológicos: se emplean diferentes sistemas miniaturizados disponibles comercialmente, con el objeto de obtener perfiles característicos de cada microorganismo.
- Moleculares. se emplean diferentes técnicas, incluyendo algunas de las más reciente, tales como la secuenciación de la zona D1/D2 de ARN ribosómico, MALDI, etc.



– **Enzimas de interés alimentario obtenidos a partir de microorganismos eucariotas aislados de alimentos:** procedimiento de obtención de enzimas de interés, detección cualitativa y cuantitativa, estudio de la influencia de diversos factores físico-químicos sobre las enzimas obtenidas.



Campos de Aplicación:

- **Industria agroalimentaria:** evaluación de la seguridad microbiológica y detección de puntos problemáticos en las diferentes etapas del proceso de producción.



Servicios a empresas y otras entidades:

Asesoramiento técnico y consultoría sobre:

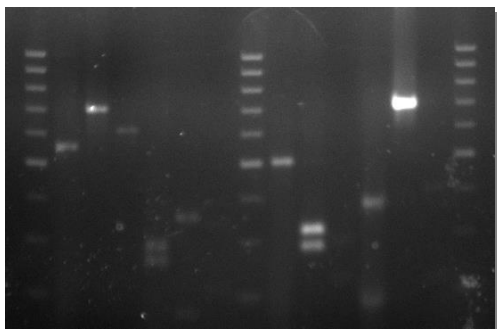
- Sistemas de detección, identificación y cuantificación de microorganismos patógenos en alimentos.
- Control de calidad del proceso de elaboración de alimentos.
- Obtención de las enzimas de interés alimentario.
- Análisis de la influencia de diversos factores de interés biotecnológico sobre las actividades enzimáticas.

Formación:

Formación especializada y a medida para personal técnico de empresas agroalimentarias en lo referente a la detección e identificación de microorganismos patógenos en alimentos:

- Técnicas analíticas para el control microbiológico de aguas y alimentos.
- Microbiología avanzada.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS



El grupo de investigación **Micología Enológica** ha participado en diversos **proyectos** de investigación competitivos y en **convenios de colaboración** con empresas del sector de la alimentación con el objetivo de aplicar sus metodologías de análisis, lo que permite la adecuada transferencia de los resultados de investigación al entorno socioeconómico.



Los resultados de la actividad investigadora del grupo han dado como resultado la **publicación** en revista internacionales de alto índice de impacto como tales como, American Journal of Enology and Viticulture International, Journal of Food Microbiology, Journal of Chromatography A. Algunos de los miembros del grupo forman parte de los comités editoriales de revistas científicas nacionales y extranjeras.

El responsable del Grupo de Investigación, José Juan Mateo Tolosa, es evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) y miembro de la Sociedad Española de Microbiología (SEM).

El grupo MICOENOL **colabora** con destacados **grupos de investigación nacionales y europeos** de prestigio en el ámbito científico técnico.



Contacto:

Grupo Micología Enológica (MICOENOL)
Departamento de Microbiología y Ecología
Universitat de València

Dr. José Juan Mateo Tolosa

Tel: (+34) 96 35 43008

E-mail: jose.j.mateo@uv.es



VNIVERSITAT
D VALÈNCIA