



### ESTRUCTURA DE I+D

#### Ámbito temático

- Seguridad microbiológica
- Biología molecular en seguridad Alimentaria
- Calidad y Seguridad Alimentaria

#### Colaboración

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

## Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria: detección de patógenos por PCR

La tecnología de la PCR constituye una buena alternativa por su especificidad, sensibilidad, rapidez y fiabilidad de los resultados para la detección de bacterias patógenas en alimentos

El grupo centra su investigación en torno a la **mejora de la seguridad y calidad microbiológica y funcional de los alimentos**. En el primer campo investiga sobre el desarrollo de métodos rápidos, basados en PCR, para la identificación, detección y cuantificación de bacterias patógenas y virus entéricos y su adaptación al análisis rutinario de alimentos. En el segundo campo se aborda la caracterización taxonómica y biotecnológica de bacterias lácticas procedentes de alimentos, con especial atención a la producción de exopolisacáridos y su aplicación en alimentos funcionales. El grupo está dirigido por la investigadora **Rosa Aznar Novella** del departamento de Microbiología y Ecología de la Universitat de València.

#### Líneas de Investigación:

- Desarrollo de **métodos rápidos basados en "PCR a tiempo real"** para la detección cuantitativa de patógenos de interés en alimentos (bacterias y virus entéricos), así como de las formas viables/infecciosas. Validación de los procedimientos de PCR para detección de patógenos en diferentes matrices alimentarias y su adaptación al análisis rutinario de alimentos.



- Evaluación de la **eficacia de distintos procesos aplicados en la industria alimentaria** (ej. Altas presiones, envases activos, ultrasonidos, etc.) para la eliminación de patógenos (virus y bacterias).

- Caracterización de **nuevas estirpes de bacterias lácticas**: Identificación y tipificación por técnicas moleculares basadas en PCR.



- Estudio del **potencial biotecnológico de bacterias lácticas** aisladas de productos fermentados, con especial atención a las productoras de exopolisacáridos y su aplicación en alimentos funcionales.

#### Campos de Aplicación:

- **Industria alimentaria**: Garantizar al consumidor la Seguridad y la Calidad Alimentaria y nuevos Alimentos Funcionales.



#### Servicios a empresas y otras entidades:

##### Asesoramiento técnico y consultoría sobre:

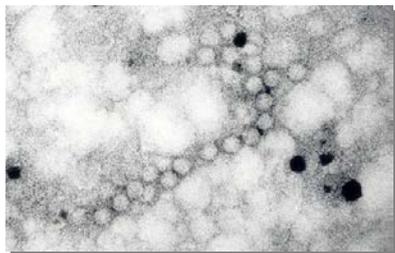
- Análisis de microorganismos patógenos en productos alimentarios mediante técnicas de PCR
- Detección y cuantificación de patógenos (bacterias, hongos, virus) y alterantes (BAL) en alimentos

##### Formación:

Formación especializada y a medida para entidades que necesiten de ello en :

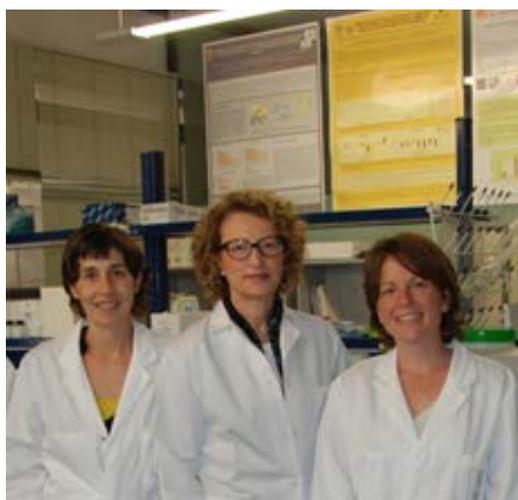
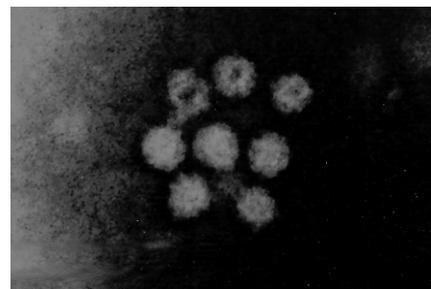
- Aplicación de la PCR para la detección e identificación de bacterias patógenas en alimentos.

## OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS



El grupo de investigación de Calidad y Seguridad Alimentaria: detección de patógenos por PCR ha participado en diversos **proyectos** de investigación competitivos, nacionales e internacionales, siendo los puntos comunes la detección automatizada de bacterias patógenas en alimentos mediante PCR a tiempo real.

La actividad investigadora del grupo ha dado como resultado la **publicación** de numerosos artículos en revistas internacionales de alto índice de impacto, como *International Journal of Food Microbiology*, *Food Microbiology*, *Systematic and Applied Microbiology* y *Food Control*.



---

### Contacto:



**Grupo de investigación de Calidad y Seguridad Alimentaria: detección de patógenos por PCR**  
**Departamento de Microbiología Ecología.**  
**Universitat de València.**

Dra. Rosa Aznar Novella

Tel: (+34) 9635 43105

E-mail: [rosa.aznar@uv.es](mailto:rosa.aznar@uv.es)



VNIVERSITAT  
ID VALÈNCIA

---