



PROYECTO : **CARACTERIZACION MICROBIANA** **DE MASAS MADRE PANADERAS** **ARTESANAS ANDALUZAS**

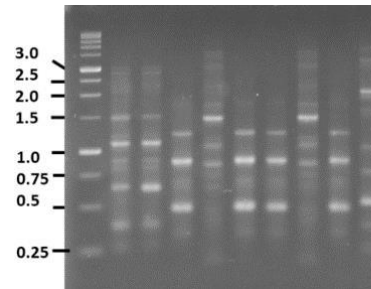
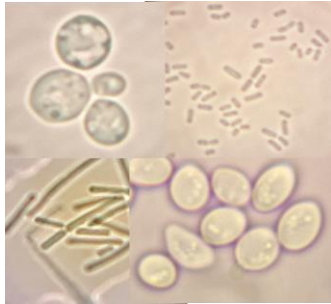
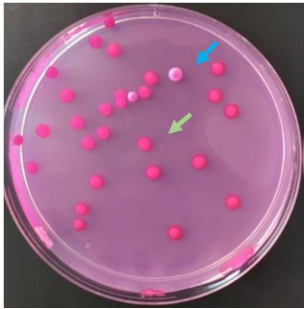
INTERÉS:

Microbiología de los alimentos/Fermentaciones alimentarias

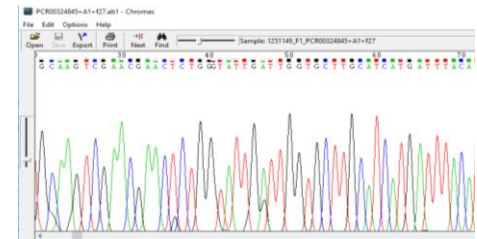
OBJETIVOS:

- 1. Familiarizarse con las técnicas usadas en el análisis microbiológico de alimentos**
- 2. Cuantificar e identificar los microorganismos mayoritarios mediante técnicas dependientes de cultivo y moleculares.**
- 3. Caracterizar fisiológicamente las BAL mayoritarias.**
- 4. Interpretar los resultados y sacar conclusiones sobre las características de las masas**

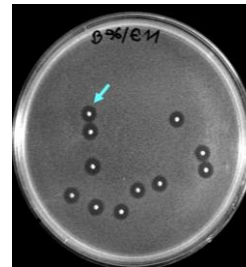
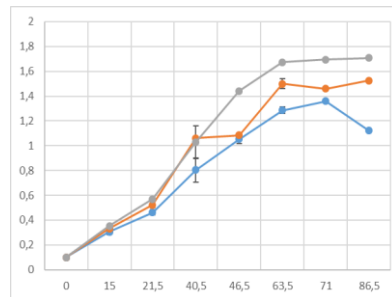
Las masas madre ácidas (*sourdough*, en inglés) son mezclas estables de comunidades de **bacterias lácticas**, **bacterias acéticas** y de **levaduras** que se establecen tras un proceso de fermentación de una mezcla de harina y agua. Se utilizan para la obtención de pan y otros productos fermentados con mejores propiedades organolépticas y nutricionales.



Identificación molecular



Aislamiento y cuantificación de microorganismos



Propiedades de interés

ACTIVIDADES A REALIZAR

1. Elección de la/s muestra/s a analizar
2. Análisis
 - 2.1 Definición de los ensayos a realizar
 - 2.2 Preparación del material
3. Toma de las muestras
4. Realización de los ensayos en el laboratorio
5. Interpretación de los resultados
6. Escritura de la memoria del TFG



https://sevilla.abc.es/gurme/sevilla/sevi-revista-gurme-provincia-vuelve-cargada-novedades-202205201021_noticia.html

EJEMPLO DE TFG

- Análisis funcional de la microbiota de masas madres panaderas (2020-2021) TFG
María del Rocío García Corbeto

PARA CUALQUIER CONSULTA:

bflopar@upo.es