Consultoría en “control de calidad biológica” de alimentos y bebidas

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biotecnologia , Biomedicina y Salud Pública

Descripción

Dada la combinación de conocimiento, equipamiento y personal de que se dispone en el ámbito de los microorganismos fermentativos, el Grupo está en condiciones idóneas para ofrecer al mercado asesoramiento y consultoría de control de calidad biológica en la producción y conservación de alimentos y bebidas.

Necesidad o problema que resuelve

Ayudar a las empresas de los sectores de la industria agroalimentaria, incluyendo tanto las que elaboran productos de consumo como las empresas que trabajan fabricando preparados intermedios para la elaboración de dichos productos. El Grupo está en condiciones de ofrecer a este tipo de empresas el asesoramiento necesario para aislar distintas clases de microorganismos fermentativos y caracterizarlos para su adecuada producción en condiciones de repetitividad, con lo que a partir de ahí la empresa puede iniciar su multiplicación controlada para obtener cantidades industriales de inóculo para vendérselo a sus clientes.

Aspectos innovadores

El Grupo dispone del know-how y la instrumentación necesaria para implantar soluciones eficaces con esta tecnología en la industria alimenticia. Tiene una amplia experiencia, demostrada en distintos proyectos llevados a cabo con importantes bodegas españolas, en la tecnología de aislar levaduras diferenciadas y reproducirlas de manera repetitiva con plena seguridad.

Tipos de empresas interesadas

Bodegas vitivinícolas Fabricantes de cerveza Fabricantes de sidra Queserías Fabricantes de encurtidos

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

Más información

Ver más información Grupo PAIDI

Equipo de Investigación

Genética del control de la división celular (BIO 147)