Laboratorio de Servicios de Análisis Microbiológico para el sector agroalimentario (Semsa)

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

Descripción

El objetivo es prestar asesoramiento microbiológico a otros grupos de investigación, y a las empresas del sector de la Agroalimentación, Alimentación y Bebidas en un sentido muy amplio, que abarca desde los servicios de análisis microbiológico de producto envasado o de instalaciones, a la selección de compuestos antifúngicos efectivos, selección de microorganismos fermentadores basada en la cata del cliente, a la producción y suministro de los mismos y el control de su evolución durante la elaboración de alimentos fermentados, entre otros. Descargar Ficha del Laboratorio en Pdf.

Necesidad o problema que resuelve

Desde el Laboratorio se ofrecen los siguientes Servicios Tecnológicos: Selección y suministro de levaduras con denominación de origen Selección y suministro de bacterias empleadas en fermentación de lácteos y vegetales. Identificación de microorganismos responsables de los procesos fermentativos Servicios de análisis microbiológico convencionales: Detección de levaduras, mohos, virus y bacterias en materias prima, instalaciones y producto final. Detección de levaduras, mohos, virus y bacterias en alimentos servidos. Asesoramiento microbiológico en cualquier aspecto relacionado con la producción, envasado, almacenamiento, etc. PRODUCTOS disponibles Levaduras y bacterias autoctonas con denominación de origen. Cultivos puros de bacterias o levaduras fermentadoras Sistemas de detección de hongos, levaduras, virus y bacterias, diseñados "ex profeso" para cubrir las necesidades del cliente. Sistemas de seguimiento microbiológico durante la fermentación que permitan garantizar la homogeneidad de los productos elaborados.

Aspectos innovadores

El cliente contará en todo momento con un servicio a la carta y directo, un servicio que emplea las más modernas técnicas, y que aplicadas a sus productos aportarán una calidad y una homogeneidad que los clientes valorarán enormemente. Este servicio es el resultado de más de 20 años de trabajo con microorganismos en el sector de la agroalimentación y una extensa

colaboración con otros laboratorios y empresas productoras de alimentos.

Equipamiento científico disponible

Termocicladores Espectrofotómetro Estufas refrigeradas Incubadores orbitales Cabina de seguridad biológica Congelador vertical -86º C Autoclave Centrífuga Miltifugue 3SR Micropitetas automáticas Balanzas de precisión Sistema de documentación de geles Equipos de electroforesis de ADN y proteínas Equipos informáticos para análisis

Tipos de empresas interesadas

Pequeñas, medianas y grandes empresas del sector agroalimentario Empresas del Sector Bebidas, especialmente del Vinícola Empresas productoras de aceitunas Establecimientos de venta Establecimientos de restauración Hostelería Empresas de control de calidad microbiológica

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

Equipo de Investigación

Organización genómica, homeostasis y evolución (BIO 372)