Levaduras y bacterias con “denominación de origen” para su aplicación en la estabilidad organoléptica 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

Descripción

El Grupo de expertos se encarga de identificar y aislar levaduras y bacterias diferenciadas que intervienen en el proceso de fermentación de alimentos y bebidas para reproducirlas de manera repetitiva con plena seguridad, asegurando una elevada calidad a lo largo de toda la producción.

Necesidad o problema que resuelve

El problema que resuelve esta tecnología es la de conseguir que los productos alimenticios, cuya calidad y características organolépticas propias dependen en buena medida de los microorganismos que intervienen en su proceso de fermentación (singularmente vinos, pero también quesos o aceitunas entre otros), puedan replicarse siempre con la misma calidad. Parte de las propiedades organolépticas (sabor, olor, color) de los productos que sufren durante su proceso de elaboración algún fenómeno fermentativo, y por ende la calidad final obtenida, tiene una fuerte dependencia de los microorganismos que intervienen en la fermentación. El grupo tiene la capacidad de resolver dos problemas importantes: Identificar y seleccionar los microorganismos que producen los mejores resultados y aislarlas Reproducir estos microorganismos, y no otros, para que sean ellos los encargados de la fermentación, asegurando así no sólo una elevada calidad, sino el mantenimiento de dicha calidad a lo largo de toda la producción

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: Para asegurar una calidad uniforme en vinos de mesa de calidad. Fabricantes de cerveza: Principalmente en la producción de cervezas de "marca" que responde a tipologías organolépticas singulares y son consumidas como "bebida de lujo" en una clara batalla de competencia con el vino de calidad. Fabricantes de sidra Queserías: El papel determinante del proceso de fermentación en esta clase de productos hace que esta tecnología sea también de interés en este sector. Fabricantes de encurtidos: Para mejorar el aseguramiento de la calidad de sus procesos de fermentación

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)