Grupo de Investigación UJA 'Microbiología de los Alimentos y del Medio Ambiente (AGR230)'

Buscando alimentos más seguros y saludables

El grupo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) 'Microbiología de los Alimentos y del Medio Ambiente (AGR230)' trabaja en la búsqueda de nuevos métodos de conservación de los alimentos. La investigación hace hincapié en el empleo de conservantes de origen natural, para conseguir alimentos con menos niveles de conservantes químicos. Los vegetales y los propios microorganismos producen sustancias antimicrobianas que pueden ayudar a mejorar la conservación de los alimentos.

Miroorganismos

Este grupo hace uso de tecnologías de barreras, para un mejor control de los microorganismos en los alimentos y una mejor conservación del sabor y las propiedades nutritivas. Esto es:

- El procesado mediante tratamiento con altas presiones permite una mejor conservación de aceituna de mesa verde fresca, y conseguir un producto más estable y con menor contenido en sal.

- Este mismo método se ha aplicado a la conservación no térmica de pulpas de frutas (chirimoya, mango, cerezas), salmorejo, tortilla de patatas y otros alimentos.

Cuadro
La investigación de este grupo persigue a los microorganismos resistentes a antimicrobianos, para conseguir alimentos más seguros. La exposición a desinfectantes, biocidas, metales pesados y antibióticos contribuye a incrementar la presencia de microorganismos resistentes fuera de los ambientes hospitalarios. Conocer estos reservorios de resistencia puede ayudar a prevenir su transmisión a través de los alimentos.

Este grupo de investigación pertenece al Departamento de Ciencias de la Salud, al Área de Microbiología, y sus integrantes son: **Antonio Miguel Gálvez del Postigo Ruiz, Nabil Benomar El Bakali, María del Rosario Lucas López, María Magdalena Martínez Cañamero, Elena Ortega Morente, Hikmate Abriouel Hayani, Rubén Pérez Pulido** y **María José Grande Burgos**.

Más información de este grupo de Investigación