radiogranada.es
http://www.radiogranada.es/2013/02/desarrollan-un-conservante-biologico-que-mantiene-propiedades-en-alimentos/

Desarrollan un conservante biológico que mantiene propiedades en alimentos

Edicion

Científicos del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Granada (UGR) trabajan en el desarrollo de un conservante biológico que mantiene las características especiales de sabor y aroma en diversos alimentos y han experimentado con la fabricación de embutidos y quesos producidos de forma artesanal.

Esta es una de las principales líneas de investigación del grupo “Estudio de sustancias antagonistas producidas por microorganismos” del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Granada, según ha informado hoy en un comunicado.

Los científicos granadinos trabajan, entre otros campos, en la fabricación de conservantes biológicos producidos de forma natural en los alimentos y han desarrollado un conservante que ya se está aplicando de forma experimental en una empresa que comercializa aditivos alimentarios.

Esto significaría que el alimento producido con este sistema podría no contener ningún conservante artificial, por lo que sería en este aspecto completamente natural.

Los investigadores, dirigidos por el profesor Manuel Martínez, trabajan en el campo de los denominados “péptidos antimicrobianos” que representan una alternativa o complemento a los antibióticos clásicos, cuyo uso está cada vez más cuestionado por la aparición de resistencias en las bacterias, sobre todo en los ambientes hospitalarios.

El grupo lleva décadas estudiando esos péptidos antimicrobianos producidos por bacterias, conocidos por el nombre de “bacteriocinas”.

De entre ellas, las bacteriocinas producidas por las bacterias lácticas son de especial interés por su amplio espectro de actividad antibacteriana y sus cualidades tecnológicas.

“Trabajamos intensamente con una bacteriocina que hemos llamado AS-48 y de la que estamos desarrollando varias aplicaciones”, explica una de los responsables del grupo, Eva Valdivia.

Entre estas aplicaciones destaca la de bioconservante alimentario para incrementar la vida media y la seguridad higiénica de los alimentos.

Este bioconservante podría ser utilizado en quesos, embutidos, vegetales, pescados o salmón ahumado ya que se presenta una enorme actividad contra la bacteria Listeria, de la que habitualmente surgen brotes y que tiene una tasa de mortalidad del 20 o 30 por ciento.

Otra de las aplicaciones de este péptido natural, obtenido de una bacteria aislada del queso, estaría en el tratamiento de determinadas infecciones vaginales en la mujer y en la producción de vacunas o en el desarrollo de probióticos.

La influencia de las bacterias en el comportamiento reproductor de los pájaros y los hongos y bacterias presentes en las obras de arte son otros de los campos de investigación.