ÚLTIMAS NOTICIAS DE ANDALUCÍA 11:25

Desarrollan un conservante biológico que mantiene propiedades en alimentos

Agencia EFE

Granada, 5 feb (EFE).- 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.

Publicidad

Te explicamos Forex
Descubre cómo funciona el trading a través de nuestro pack de formación gratuito, ¡Pídelo!
www.iforex.es

Llévate este TV LED
Solo para nuevos clientes por Internet por domiciliar tu nómina en "la Caixa"
www.lacaixa.es

Gana una Playstation
Participa en nuestro sorteo y ¡Llévate la alucinante Playstation 3 + el juego FIFA 13!
www.ganaunaplay.com

Powered by SARENET

SUR.es

© Diario SUR Digital, S. L.
ISSN 2173-0261. Registro Mercantil de Málaga, Tomo 1626, Libro 539, Folio 13, Sección 8, Hoja 19333, Inscripción 1ª C.I.F.: B48583579 Domicilio social en Málaga, Av. Dr. Marañón, 48 Correo electrónico de contacto surdigital@diariosur.es Copyright © DIARIO SUR DIGITAL, S.L. - Málaga. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio SUR – El periódico de Málaga y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Contactar | Staff | Mapa Web | Aviso legal | Política de privacidad | Publicidad

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
Elnortedecastilla.es
Elcomercio.es
SUR.es
Qué.es
La Voz Digital
ABC Punto Radio
hoyCinema
Infoempleo
Autocasion
Mujerhoy
Vadejuegos
Grada360
Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es
Finanzas
hoyMotor
Guía TV
11870.com
Pisos.com
Avanzaentucarrera.com
m.diariosur.es