

Tecnología de Productos Lácteos y Cárnicos

Antonia M^a Picón Gálvez

apicon@inia.es

INIA-Departamento de Tecnología de Alimentos

Carretera de La Coruña Km 7, 28040 Madrid

El grupo de “Tecnología de Productos Lácteos y Cárnicos”, coordinado por Manuel Nuñez, tiene como objetivos la mejora de la calidad nutricional, sensorial y comercial de los productos lácteos y cárnicos y el desarrollo de nuevos procesos y productos para la industria alimentaria y el consumidor. Para conseguir estos objetivos se emplean tecnologías emergentes (altas presiones hidrostáticas) y microorganismos seleccionados por sus actividades enzimáticas o por la producción de compuestos bioactivos.

Contamos con una planta de Tecnología de Alimentos con el equipamiento necesario para la elaboración de productos lácteos y cárnicos. También con una colección de microorganismos de interés alimentario, fruto de los trabajos de investigación realizados en el departamento, con cepas de origen lácteo seleccionadas por su especial interés tecnológico.



Líneas de investigación

- Tratamiento de quesos por altas presiones para prevenir la sobremaduración y la formación de aminas biogénicas
- Bacterias lácticas aisladas de productos lácteos seleccionadas por sus actividades enzimáticas o por la producción de compuestos bioactivos
- Desarrollo de productos lácteos suplementados con algas y con características nutricionales optimizadas
- Biocontrol de microorganismos alterantes del queso

Miembros del grupo

- Marta Ávila Arribas
- Sonia Garde López-Brea
- Pilar Gaya Sicilia
- Manuel Nuñez Gutiérrez
- Antonia M^a Picón Gálvez
- Olga López Pérez
- Ana del Olmo Sánchez

Publicaciones recientes

- Ávila M., Gómez-Torres N., Delgado D., Gaya P., Garde S. (2016). Application of high pressure processing for controlling *Clostridium tyrobutyricum* and late blowing defect on semi-hard cheese. *Food Microbiology* 60, 165-173.
- Gómez-Torres N., Ávila M., Delgado D., Garde S. (2016). Effect of reuterin-producing *Lactobacillus reuteri* coupled with glycerol on the volatile fraction, odour and aroma of semi-hard ewe milk cheese. *International Journal of Food Microbiology* 232, 103-110.
- Martínez-Onandi N., Castioni A., San Martín E., Rivas-Cañedo A., Nuñez M., Torriani S., Picon A. (2017). Microbiota of high-pressure-processed Serrano ham investigated by culture-dependent and culture-independent methods. *International Journal of Food Microbiology* 241, 298-307.
- Nuñez M., Picon A. (2017). Seaweeds in yogurt and quark supplementation. Influence of five dehydrated edible seaweeds on sensory characteristics. *International Journal of Food Science and Technology* 52, 431-438.
- Picon A., Garde S., Ávila M., Nuñez M. (2016). Microbiota dynamics and lactic acid bacteria biodiversity in raw goat milk cheeses. *International Dairy Journal* 58, 14-22.