

## Seguridad Microbiológica de Alimentos

**Margarita Medina Fernández-Regatillo**

[mmedina@inia.es](mailto:mmedina@inia.es)

INIA-Dpto. Tecnología de Alimentos

Carretera de La Coruña km 7, 28040 Madrid

Los objetivos del grupo se centran en dos aspectos. Por una parte, se investigan estrategias de procesado mínimo y bioconservación para mejorar la seguridad microbiológica de alimentos. Por otra, se seleccionan cepas de bacterias lácticas y bifidobacterias con interés probiótico para su aplicación en alimentación y salud.

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



### Líneas de investigación

- Estrategias de procesado mínimo: tecnologías de altas presiones, sistemas inhibitorios biológicos y tratamientos combinados.
- Microorganismos patógenos y su trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria.
- Selección de bacterias lácticas y bifidobacterias con interés probiótico y/o tecnológico.
- Metabolismo de fitoestrógenos por bacterias lácticas y bifidobacterias.

### Miembros del grupo

- Juan Luis Arqués Orobón
- Jose M<sup>a</sup> Landete Iranzo
- Susana Langa Marcano
- Joaquín V. Martínez Suarez
- Eva Rodríguez Mínguez
- Ángela Peirotén Herrero
- Sagrario Ortiz Jareño
- Daniel Bravo Vázquez
- Javier Calzada Gómez
- Raquel Montiel Moreno
- Aida Pérez Baltar
- Alejandro Serrano Pajuelo

## Publicaciones recientes

- Landete J.M., Arqués J.L., Medina M., Gaya P., De Las Rivas B., Muñoz R. 2016. Bioactivation of phytoestrogens: intestinal bacteria and health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 56, 1826-1843.
- Fernández-Cruz M.L., Martín-Cabrejas I., Pérez Del Palacio J., Gaya P., Díaz-Navarro C., Navas J.M., Medina M., Arqués J.L. 2016. *In vitro* toxicity of reuterin, a potential food biopreservative. *Food and Chemical Toxicology* 96, 155-159
- Ortiz S., López-Alonso V., Rodríguez P., Martínez-Suárez J.V. 2016. The connection between persistent, disinfectant-resistant *Listeria monocytogenes* strains from two geographically separate Iberian pork processing plants: evidence from comparative genome analysis. *Applied and Environmental Microbiology* 82, 308-317.
- Montiel R., Martín-Cabrejas I., Medina M. 2015. Reuterin, lactoperoxidase, lactoferrin and high hydrostatic pressure on the inactivation of food-borne pathogens in cooked ham. *Food Control* 51, 122-128.
- Landete J.M., Langa S., Revilla C., Margolles A., Medina M., Arqués J.L. 2015. Use of anaerobic green fluorescent protein versus green fluorescent protein as reporter in lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology* 99, 6865-6877.