

## MICRAL

**Margarita Garriga Turón**

[margarita.garriga@irta.cat](mailto:margarita.garriga@irta.cat)

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. **IRTA**. Finca Camps i Armet. 17121 Monells.

El grupo es parte integrante del Programa de Seguridad Alimentaria del IRTA y del grupo de investigación consolidado SEGURAL, reconocido por la Generalitat de Catalunya. Con más de 25 años de experiencia, la actividad investigadora del grupo ha sido financiada gracias a proyectos competitivos de carácter nacional y europeo, así como mediante contratos con empresas e instituciones públicas. La investigación en el IRTA tiene un enfoque aplicado fomentando la valorización de resultados, así como la transferencia al sector y divulgación de nuestra actividad.

### Líneas de investigación

- Desarrollar, optimizar y validar protocolos para la detección, tipificación y cuantificación de microorganismos. Técnicas moleculares para la detección rápida de peligros microbiológicos.
- Apoyo al sector agroalimentario en la evaluación y validación del impacto de las tecnologías de procesado y conservación clásicas (fermentación-curación, tratamiento térmico) y emergentes (altas presiones, envasado activo, bioconservación): Calidad, seguridad y vida útil de los alimentos a través de estudios de durabilidad, *challenge test* y microbiología predictiva.
- Desarrollar, caracterizar y trazar microorganismos de interés: tecnológico (cultivos iniciadores), de seguridad (bioprotectores antilisteria), funcional (probióticos).

### Miembros del grupo



Teresa Aymerich Calvet, Sara Bover Cid, Margarita Garriga Turón, Anna Jofré Fradera, Belén Martín Juárez

### Publicaciones recientes

- Marcos, B., Aymerich, T., Garriga, M., Arnau, J. (2013). Active packaging containing nisin and high pressure processing as post-processing listericidal treatments for convenience fermented sausages. *Food Control* 30 (1):325-330.
- Belletti, N., Garriga, M., Aymerich, T., Bover-Cid, S. (2013). High pressure inactivation of a virulent *Enterococcus faecalis* on dry-cured ham: Modeling the effect of processing parameters. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 18:43-47.
- Rubio, R., Bover-Cid, S., Martin, B., Garriga, M., Aymerich, T. (2013). Assessment of safe enterococci as bioprotective cultures in low-acid fermented sausages combined with high hydrostatic pressure. *Food Microbiology* 33 (2):158-165.
- Rubio, R., Jofré, A., Aymerich, T., Guàrdia, M.D., Garriga, M. (2014). Nutritionally enhanced fermented sausages as a vehicle for potential probiotic lactobacilli delivery. *Meat Science* 96 (2):937-942.
- Garriga, M., Rubio, R., Aymerich, T., Ruas-Madiedo, P. (2015). Potentially probiotic and bioprotective lactic acid bacteria starter cultures antagonise the *Listeria monocytogenes* adhesion to HT29 colonocyte-like cells. *Beneficial Microbes* 6(3):337-343