

## Colección de Cultivos Autóctonos del SERIDA- Asturias (CCAS-Asturias)

**Rosa M<sup>a</sup> Pando Bedriñana**

[rpando@serida.org](mailto:rpando@serida.org)

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (**SERIDA**). Carretera de Oviedo s/n. 33300-Villaviciosa-Asturias

El grupo CCAS-Asturias pertenece al Área de Tecnología de Alimentos del SERIDA e inició su actividad investigadora sobre recursos microbianos en la década de los 80. Dada la importancia que el sector sidrero tiene en la economía Asturias se priorizó conservar la biodiversidad microbiana encontrada en estos productos artesanales. Fruto de dicha política surgió La Colección de Cultivos Autóctonos del SERIDA (CCAS) en donde se conservan microorganismos autóctonos responsables de las principales transformaciones que se producen durante la elaboración de sidra: la fermentación alcohólica (levaduras) y la transformación maloláctica (bacterias lácticas). Algunos de éstos han sido identificados y caracterizados gracias a proyectos competitivos con el fin de seleccionar cultivos iniciadores específicos para la elaboración de sidras naturales, sidras espumosas de segunda fermentación en botella, sidras de hielo y aguardientes de magaya.

### Líneas de investigación

- Caracterización de microorganismos autóctonos.
- Diseño de procesos y caracterización de productos derivados de la manzana y de la uva.
- Mejora de los métodos tradicionales de elaboración.
- Desarrollo de nuevos productos.

### Miembros del grupo

- Rosa M<sup>a</sup> Pando Bedriñana
- Belén Suárez Valles

### Publicaciones recientes

- Rodríguez Madrera, R.; Pando Bedriñana, R.; Suárez Valles, B. (2015). Production and characterization of aroma compounds from apple pomace by solid-state fermentation with selected yeasts. *LWT-Food Science and Technology*. 64: 1342-1353.
- Rodríguez Madrera, R.; Pando Bedriñana, R.; García Hevia, A.; Bueno Arce, M.; Suárez Valles, B. (2013). Production of spirits from dry apple pomace and selected yeasts. *Food Bioprod. Process* 91: 623- 631.
- Pando Bedriñana, R., Lastra Queipo, A., Suárez Valles, B. (2012). Screening of enzymatic activities in non-*Saccharomyces* cider yeasts. *J. Food Biochem* :36-683-689.
- Pando Bedriñana, R.; Querol Simón, A.; Suárez Valles, B. (2010). Genetic and phenotypic diversity of autochthonous cider yeasts in a cellar from Asturias. *Food Microbiol*. 27: 503-508.

### Web de grupo

La producción científica de nuestra actividad investigadora está disponible en

<http://www.serida.org/areadetalle.php?id=130>