

Productos Lácteos y Bacterias Lácticas

M^a de los Llanos Palop Herreros

mariallanos.palop@uclm.es

Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica. Universidad de Castilla-La Mancha (**UCLM**)

Avda. Carlos III s/n. Toledo 45071

Desde su creación, en el año 1989, este grupo ha dirigido sus investigaciones al estudio de la microbiota láctica que participa en la fermentación de alimentos como el queso, el vino y los encurtidos, todos ellos de gran importancia económica para la región castellano-manchega. Asimismo, ha realizado estudios para conocer la participación de las bacterias lácticas en los procesos de proteólisis, lipólisis, etc. y su influencia en las características organolépticas de los alimentos.

Como resultado de estas investigaciones el grupo dispone de una importante colección de bacterias lácticas, que en su mayor parte han sido caracterizadas tanto desde el punto de vista tecnológico como de la seguridad. En la actualidad se están llevando a cabo estudios para su valorización y uso industrial.

Líneas de investigación

- Caracterización molecular e identificación de la microbiota láctica que participa en los procesos espontáneos de fermentación de vinos, encurtidos y productos lácteos, como el queso de cabra y el queso de D.O. Manchego.
- Caracterización tecnológica y selección de cepas para el diseño de cultivos iniciadores para la industria alimentaria.
- Estudios de seguridad: producción de aminas biógenas.
- Ensayos de implantación a escala industrial de cultivos iniciadores seleccionados.

Publicaciones recientes

- Sánchez, I.; Seseña S.; Poveda, J.M.; Cabezas, L.; Palop, M. LL. Genetic diversity, dynamics and activity of *Lactobacillus* community involved in traditional processing of artisanal Manchego cheese. *International J. Food Microbiol.* 107 (3) 265-273 (2006)
- Pedro Nieto-Arribas, Susana Seseña, Justa M. Poveda, Rosa Chicón, Lourdes Cabezas, Palop M. Ll. *Enterococcus* populations in artisanal Manchego cheese: biodiversity, technological and safety aspects. *Food Microbiology* 28, 891-899 (2011).
- Patricia Ruiz, Pedro Miguel Izquierdo, Susana Seseña, Palop M.Ll. Selection of autochthonous *Oenococcus oeni* strains according to their oenological properties and vinification results. *International J. Food Microbiology* 137, 230-235 (2010)
- González-Arenzana, L.; Pérez-Martín, F.; Palop, M. Ll.; Seseña, S.; Santamaría, P.; López R.; López-Alfaro, I. Genomic diversity of *Oenococcus oeni* populations from Castilla La Mancha and La Rioja Tempranillo red wines. *Food Microbiology* 49, 82-94 (2015)
- Poveda, J. M., Chicón, R., Cabezas, L. Biogenic amine content and proteolysis in Manchego cheese manufactured with *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* as adjunct and other autochthonous strains as starters. *International Dairy Journal* 47, 94-101 (2015)

Miembros del grupo



Llanos Palop



Justa Mª Poveda Colado



Susana Seseña Prieto



Patricia Ruiz Pérez