

Bacterias Lácticas UPV/EHU

M^a Teresa Dueñas Chasco

mariateresa.duenas@ehu.eus

Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Facultad de Ciencias Químicas, Paseo Manuel de Lardizabal, nº 3, 2018-San Sebastián

Líneas de investigación

Una de líneas de investigación de nuestro grupo es la **caracterización microbiológica de los mostos de manzana y de la sidra natural** de la provincia de Gipuzkoa. Hemos analizado su implicación en las alteraciones que aparecen con mayor frecuencia en la bebida: acetificación, ahilado y picado acroléico.

Hemos caracterizado **la microbiota láctica productora de exopolisacáridos (EPS)**, y aislada de sidra ahilada del País Vasco y hemos realizado la caracterización estructural y fisicoquímica de los polímeros en colaboración con el grupo del Dr. Antonio Gil y Miguel Angel Rodríguez-Carvajal (Universidad de Sevilla) y la Dra. Alicia Prieto (Centro de Investigaciones Biológicas, CIB, CSIC)

Nuestro grupo ha desarrollado en los últimos años su investigación en torno al **desarrollo de nuevos alimentos con características funcionales** en estrecha colaboración con la Dras. Paloma López (CIB) y Rosa Aznar (Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia) y el Dr. Giuseppe Spano (Universidad de Foggia, Italia). Hemos evaluado el potencial probiótico de cepas de bacterias lácticas productoras de EPS, y las propiedades prebióticas e inmunomoduladoras del polisacárido (1,3)(1,2)- β -D-glucano.

Miembros del grupo

- M^a Teresa Dueñas Chasco (Profesora titular, Universidad del País Vasco)
- M^a Goretti Llamas Arriba (alumna predoctoral)
- Ana Isabel Puertas González (alumna predoctoral)

Publicaciones recientes

- Puertas A., Capozzi, V., Llamas, M.G., López, P., Lamontanara, A., Orrù L., Russo, P., Spano, G., Dueñas, M.T. (2016). Draft genome sequence of *Lactobacillus collinoides* CUPV237 an exopolysaccharide and riboflavin producer isolated from cider (genomeA00506-16). Genome Announcements, 2016, DOI:10.1128/genomeA.01381-16.
- Náchter-Vázquez, M., Ibarburu, I., Notararigo, S., Fernández de Palencia, P., Aznar, R., Dueñas, M.T., López, P. (2016). Capítulo de libro: Aplicaciones de los exopolisacáridos producidos por bacterias lácticas en la calidad y funcionalidad de los alimentos. Bacterias Lácticas, 2016, ISBN: 978-607-622-628-5, Alfaomega Grupo Editor (México).
- Ibarburu, I., Puertas A.I., Berregi, I., Rodríguez-Carvajal, M.A., Prieto, A., Dueñas, M.T. (2015). Production and partial characterization of exopolysaccharides produced by two *Lactobacillus suebicus* strains isolated from cider. International Journal of Food Microbiology 214 :54-62.
- Puertas, A. I., Arahál D.R., Ibarburu, I., Elizaquível, P., Aznar, R., Dueñas, M.T. (2014). *Lactobacillus sicerae* sp. nov., a new lactic acid bacterium isolated from Spanish natural cider. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 64:2949-55.
- Notararigo, S., Náchter-Vázquez, M., Ibarburu, I., Werning, M.L., Fernández de Palencia, P., Dueñas, M.T., Aznar, R., López, P., Prieto, A. (2013). Comparative analysis of production and purification of homo- and hetero-polysaccharides produced by lactic acid bacteria. Carbohydrate Polymers 93:57-64.