

NASSLE Research Group

Giuseppe Meca

giuseppe.meca@uv.es

Laboratorio de Toxicología, Departamento de Medicina Preventiva, Facultat de Farmàcia, Universitat de València (UV) Av. Vicent Andrés Estellés s /n, 46100 Burjassot, España



El grupo de investigación NASSLE tiene como objetivo principal el desarrollo de soluciones para la industria alimentaria de antimicrobianos naturales para el aumento de la vida útil de alimentos envasados utilizando compuestos bioactivos de plantas y de origen microbiano

Líneas de investigación

- Análisis de alimentos y piensos
 - 1) Micotoxinas en alimentos y piensos
 - 2) Antibióticos en carne
 - 3) Proteínas y péptidos bioactivos
 - 4) Fenoles y antioxidantes
 - 5) Microbiología de alimentos y piensos
 - 6) Biodisponibilidad y bioaccesibilidad
 - 7) Antimicrobianos naturales para el aumento de la vida útil de alimentos y piensos
 - 8) Antibióticos naturales para alimentación animal.
- Biotecnología alimentaria
 - 1) Desarrollo de ingredientes bioactivos
 - 2) Optimizaciones de procesos
 - 3) Purificación de compuestos bioactivos.
- Biotecnología microbiana
 - 1) Producción de enzimas microbianos
 - 2) Aislamiento de microorganismos probióticos
 - 3) Aislamiento de compuestos antimicrobianos producidos por microorganismos
 - 4) Uso de microorganismos para el aumento de la vida útil.

Miembros

- Fernando Bittencourt Luciano (co-responsable de grupo, Pontificia Universidade Católica do Paraná, Brazil)
- Keliani Bordin, B. Sc. Food Engineering (UDESC, Brazil), PhD Food Engineering (USP, Brazil)
- Carlos Luz Minguez, M.Sc. Food Science, PhD Candidate in Food Science
- Federica Saladino, Nutritionist, PhD Candidate in Food Science
- Juan Manuel Quiles, M.Sc. Food Science, PhD Candidate in Food Science

Publicaciones recientes

- Mallebrera B, Meca G, Manyes J, Mañes J, Font G. Influence of pro-and prebiotics on gastric, duodenal and colonic bioaccessibility of the mycotoxin beauvericin. *Journal of Food Composition And Analysis*, 32, 141-149 (2013).
- Ferrer M, Manyes L, Mañes J, Meca G. Influence of prebiotics, probiotics and protein ingredients on mycotoxin bioaccessibility. *Food and Function* 6, 987-994 (2015).
- Saladino F, Luz C, Manyes L, Fernandez-Franzon M, Meca G. In vitro antifungal activity of lactic acid bacteria against mycotoxigenic fungi and their application in loaf bread shelf life improvement. *Food Control* 67 (2016) 273-277.

Web de grupo

<https://nasslegroup.com>