

## Bacterias Lácticas UVEG

Rosa Aznar Novella

[rosa.aznar@uv.es](mailto:rosa.aznar@uv.es)

<sup>1</sup> Departamento de Microbiología y Ecología. Universitat de València (**UVEG**), <sup>2</sup> Colección Española de Cultivos Tipo (**CECT**). C/ Catedrático Agustín Escardino, 9, 46980 Paterna (Valencia), <sup>3</sup> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (**IATA-CSIC**). C/ Catedrático Agustín Escardino, 7, 46980 Paterna (Valencia)

La línea de investigación del grupo se centra en la caracterización taxonómica y biotecnológica de bacterias lácticas procedentes de alimentos fermentados. Por un lado, se estudia la evolución de las poblaciones de BAL en productos fermentados mediante métodos clásicos y métodos independientes de cultivo (metagenómica). Por otro, se analiza el potencial biotecnológico de las BAL, procedentes de dichos alimentos, con especial atención a i) la producción de exopolisacáridos y vitaminas, para su aplicación en el diseño de alimentos funcionales; ii) la producción de antimicrobianos y su aplicación en bioconservación.

### Líneas de investigación

- Identificación y caracterización de BAL de alimentos fermentados
- Aplicación de BAL productoras de vitaminas en el diseño de alimentos funcionales
- Aplicación de BAL en bioconservación

### Miembros del grupo

- Rosa Aznar Novella [rosa.aznar@uv.es](mailto:rosa.aznar@uv.es) (UVEG, CECT, IATA)
- Alba Yépez Latorre [alba.yopez@uv.es](mailto:alba.yopez@uv.es) (UVEG, IATA)
- Patricia Elizaquível Bárcenas [patricia.elizaquivel@uv.es](mailto:patricia.elizaquivel@uv.es) (CECT)

### Publicaciones recientes

- Elizaquível P, Pérez-Cataluña A, Yépez A, Aristimuño C, Jiménez E, Cocconcelli PS, Vignolo G, Aznar R. Pyrosequencing vs. culture-dependent approaches to analyze lactic acid bacteria associated to chicha, a traditional maize-based fermented beverage from Northwestern Argentina. *Int J Food Microbiol.* 2015; 198:9-18. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.12.027.
- M. Náchter-Vázquez; N. Ballesteros; A. Canales; S. Rodríguez Saint-Jean; S.I. Pérez-Prieto; A. Prieto; R. Aznar; P. López. 2015. Dextrans produced by lactic acid bacteria exhibit antiviral and immunomodulatory activity against salmonid viruses. *Carbohydrate Polymers.* 124, pp. 292 - 301.
- Puertas AI, Arahal DR, Ibarburu I, Elizaquível P, Aznar R, Dueñas MT. *Lactobacillus sicerae* sp. nov., a lactic acid bacterium isolated from Spanish natural cider. *Int J Syst Evol Microbiol.* 2014 Sep;64(Pt 9):2949-55. doi: 10.1099/ijs.0.059980-0.
- Elizaquível P, Sánchez G, Salvador A, Fiszman S, Dueñas MT, López P, Fernández de Palencia P, Aznar R. Evaluation of yogurt and various beverages as carriers of lactic acid bacteria producing 2-branched (1,3)- $\beta$ -D-glucan. *J Dairy Sci.* 2011 Jul;94(7):3271-8. doi: 10.3168/jds.2010-4026.
- Chenoll E, Macián MC, Elizaquível P, Aznar R. Lactic acid bacteria associated with vacuum-packed cooked meat product spoilage: population analysis by rDNA-based methods. *J Appl Microbiol.* 2007 Feb;102(2):498-508.