



# **PROYECTO :**

## **CARACTERIZACION MICROBIANA DE MASAS MADRE PANADERAS ARTESANAS ANDALUZAS**

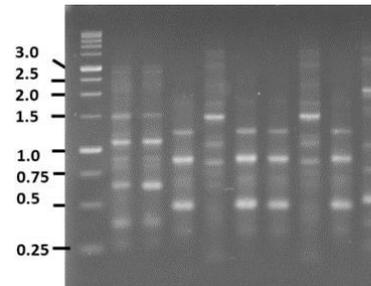
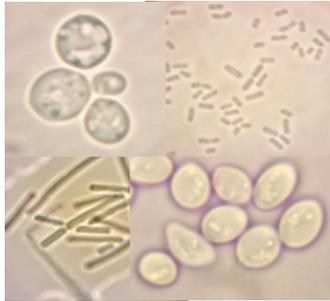
### **INTERÉS:**

**Microbiología de los alimentos/Fermentaciones alimentarias**

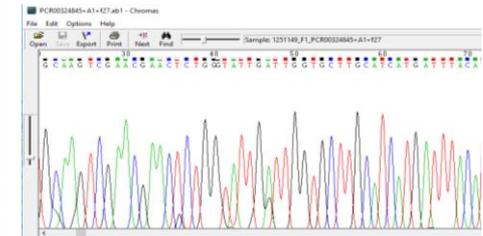
### **OBJETIVOS:**

- 1. Familiarizarse con las técnicas usadas en el análisis microbiológico de alimentos**
- 2. Cuantificar e identificar los microorganismos mayoritarios mediante técnicas dependientes de cultivo y moleculares.**
- 3. Caracterizar fisiológicamente las BAL mayoritarias.**
- 4. Interpretar los resultados y sacar conclusiones sobre las características de las masas**

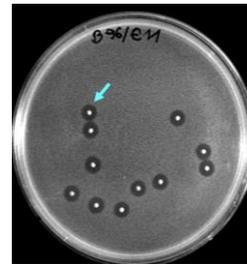
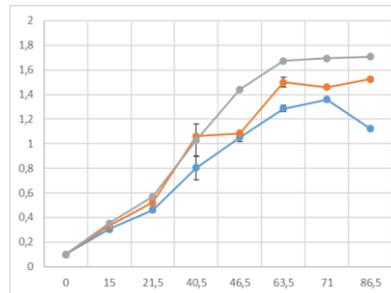
Las masas madre ácidas (*sourdough*, en inglés) son mezclas estables de comunidades de **bacterias lácticas**, **bacterias acéticas** y de **levaduras** que se establecen tras un proceso de fermentación de una mezcla de harina y agua. Se utilizan para la obtención de pan y otros productos fermentados con mejores propiedades organolépticas y nutricionales.



### Identificación molecular



### Aislamiento y cuantificación de microorganismos



### Propiedades de interés

## ACTIVIDADES A REALIZAR

1. Elección de la/s muestra/s a analizar
2. Análisis
  - 2.1 Definición de los ensayos a realizar
  - 2.2 Preparación del material
3. Toma de las muestras
4. Realización de los ensayos en el laboratorio
5. Interpretación de los resultados
6. Escritura de la memoria del TFG



[https://sevilla.abc.es/gurme/sevilla/sevi-revista-gurme-provincia-vuelve-cargada-novedades-202205201021\\_noticia.html](https://sevilla.abc.es/gurme/sevilla/sevi-revista-gurme-provincia-vuelve-cargada-novedades-202205201021_noticia.html)

## EJEMPLO DE TFG

- Análisis funcional de la microbiota de masas madres panaderas (2020-2021) TFG  
María del Rocío García Corbeto

**PARA CUALQUIER CONSULTA:**

**[bflopar@upo.es](mailto:bflopar@upo.es)**