

# CARACTERIZACION MICROBIANA DE MASAS MADRE PANADERAS ARTESANAS ANDALUZAS

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.

## OBJETIVOS

1. Identificar los microorganismos mayoritarios mediante técnicas dependientes e independientes de cultivo.
2. Caracterizar fisiológicamente las BAL mayoritarias.

## CONTACTO:

Belén Floriano

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

Teléfono 954349270 o extensión UPO 69270

Edificio 47, laboratorio B07

