

Creación de perfiles antioxidantes y antienvejecimiento

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biotecnología, Biomedicina y Salud Pública

Descripción

Investigadores del Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular de la Universidad Pablo de Olavide tienen la capacidad de elaborar perfiles antioxidantes y antienvejecimiento de productos alimentarios, dietéticos y cosméticos aumentando por tanto su valor ante el propio consumidor.

Necesidad o problema que resuelve

Para detectar los potenciales efectos antioxidantes y antienvejecimiento se realizan ensayos simultáneos y masivos mediante el uso de estirpes de levadura deficientes en diversos genes permitiendo: Estudios comparativos de medida de longevidad cronológica Estudios de resistencia a la exposición de compuestos de estrés oxidativo en mutantes Estudios de fines competitivos

Aspectos innovadores

Se trata de un sistema de garantía avalado por la propia Universidad que aumenta el valor de los productos frente al consumidor al poder exponer la presencia de sustancias naturales con potenciales efectos antioxidantes y antienvejecimiento. Se dispone de una batería de estirpes de levadura deficientes en diversos genes que se tratan y analizan mediante una plataforma a gran escala. Integración de diversos análisis de resistencia antioxidante y de medición de la longevidad en un Sistema semiautomatizado: permite el estudio de diversas sustancias, concentraciones y condiciones a la vez en cortos períodos de tiempo. Los cribados pueden ser afinados mediante técnicas moleculares específicas.

Equipamiento científico disponible

Sistema integrado de crecimiento de microorganismos con termostatización y medida de densidad óptica: posibilidad de robotización y análisis de fluorescencia. Sistema de marcaje de levaduras mediante código de barras genético y equipos de PCR cuantitativa. HPLC con detector electroquímico RT-PCR COPAS: Sistema de citometría de flujo para partículas no esféricas. Citómetro de flujo Sistema de lectura de placas múltiples

Tipos de empresas interesadas

Industrias agroalimentarias Empresas y laboratorios de cosmética Empresas de productos dietéticos y nutricionales Empresas dedicadas al control y auditorias de calidad de alimentos Empresas de complementos dietéticos, alimentación ecológica y nutrición biológica Empresas alimentarias comprometidas en el desarrollo de alimentos funcionales Consultoras e ingenierías especializadas en el control de calidad y seguridad alimentaria

Nivel de desarrollo

Disponible el cliente

Equipo de Investigación

Fisiología y bioquímica del crecimiento celular (BIO 177)