



OTRI



## Laboratorio de Servicios de Análisis Microbiológico para el sector agroalimentario (Semsa)

2026 Universidad Pablo de Olavide  
Ver la oferta en la web. [www.upo.es/UPOTec](http://www.upo.es/UPOTec)  
Contacta con la OTRI: [otri@upo.es](mailto:otri@upo.es)

### Sector

Alimentación y bebidas

### Área Tecnológica

Biotechnología

### Descripción

El objetivo es prestar asesoramiento microbiológico a otros grupos de investigación, y a las empresas del sector de la Agroalimentación, Alimentación y Bebidas en un sentido muy amplio, que abarca desde los servicios de análisis microbiológico de producto envasado o de instalaciones, a la selección de compuestos antifúngicos efectivos, selección de microorganismos fermentadores basada en la cata del cliente, a la producción y suministro de los mismos y el control de su evolución durante la elaboración de alimentos fermentados, entre otros. [Descargar Ficha del Laboratorio en Pdf.](#)

### Necesidad o problema que resuelve

Desde el Laboratorio se ofrecen los siguientes Servicios Tecnológicos: Selección y suministro de levaduras con denominación de origen Selección y suministro de bacterias empleadas en fermentación de lácteos y vegetales. Identificación de microorganismos responsables de los procesos fermentativos Servicios de análisis microbiológico convencionales: Detección de levaduras, mohos, virus y bacterias en materias prima, instalaciones y producto final. Detección de levaduras, mohos, virus y bacterias en alimentos servidos. Asesoramiento microbiológico en cualquier aspecto relacionado con la producción, envasado, almacenamiento, etc. PRODUCTOS disponibles Levaduras y bacterias autoctonas con denominación de origen. Cultivos puros de bacterias o levaduras fermentadoras Sistemas de detección de hongos, levaduras, virus y bacterias, diseñados "ex profeso" para cubrir las necesidades del cliente. Sistemas de seguimiento microbiológico durante la fermentación que permitan garantizar la homogeneidad de los productos elaborados.

### Aspectos innovadores

El cliente contará en todo momento con un servicio a la carta y directo, un servicio que emplea las más modernas técnicas, y que aplicadas a sus productos aportarán una calidad y una homogeneidad que los clientes valorarán enormemente. Este servicio es el resultado de más de 20 años de trabajo con microorganismos en el sector de la agroalimentación y una extensa

colaboración con otros laboratorios y empresas productoras de alimentos.

## Equipamiento científico disponible

Termocicladores Espectrofotómetro Estufas refrigeradas Incubadores orbitales Cabina de seguridad biológica Congelador vertical -86° C Autoclave Centrífuga Miltifugue 3SR Micropitetas automáticas Balanzas de precisión Sistema de documentación de geles Equipos de electroforesis de ADN y proteínas Equipos informáticos para análisis

## Tipos de empresas interesadas

Pequeñas, medianas y grandes empresas del sector agroalimentario Empresas del Sector Bebidas, especialmente del Vinícola Empresas productoras de aceitunas Establecimientos de venta Establecimientos de restauración Hostelería Empresas de control de calidad microbiológica

## Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

## Equipo de Investigación

Organización genómica, homeostasis y evolución (BIO 372)