



**Contacto:**

Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación  
Edificio Josefa Amara (nº44). 2ªplanta.  
Universidad Pablo de Olavide  
otri@upo.es  
Tlfno: 954 34 86 78 / 954 34 90 90  
[www.upo.es/otri](http://www.upo.es/otri)

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

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

## Presentación

Desde el Laboratorio Semsa se presta **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.**

## Servicios científico-tecnológicos que se ofrecen

- 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

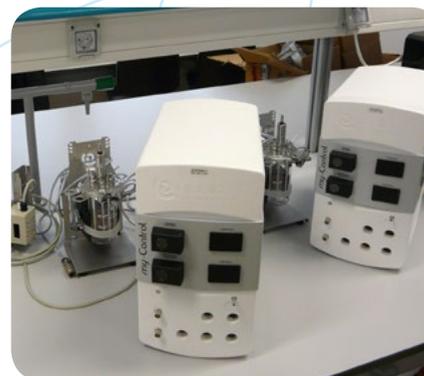
- Levaduras y bacterias autoctonas con denominación de origen.
- Cultivos puros de bacterias o levaduras fermentadoras
- Sistemas de detección de hongos, levaduras, virus y bacterias, diseñados "ex profeso" para cubrir las necesidades del cliente.
- Sistemas de seguimiento microbiológico durante la fermentación que permitan garantizar la homogeneidad de los productos elaborados.

## Aspectos Innovadores/Ventajas competitivas

- 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-técnico

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



## Responsable científico

**Prof. Ignacio Ibeas. Dpto. Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica**