

BALAT

BACTERIAS LÁCTICAS Y APLICACIÓN TECNOLÓGICA



expociencia
unileon

expociencia
unileon



Con la colaboración de:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA
PARA LA CIENCIA
Y LA TECNOLOGÍA



expociencia
unileon

OBJETIVOS

- Recuperar quesos tradicionales.
- Mejorar la calidad higiénico-sanitaria, nutricional y sensorial de los quesos.
- Desarrollar productos lácteos biofuncionales.
- Evaluar la calidad de la miel y otros productos de la colmena y analizar sus propiedades bioactivas.
- Mejorar la calidad de los productos de panadería sin gluten.
- Analizar la influencia de las técnicas culinarias y del uso de ingredientes de vanguardia sobre la calidad de los platos.



BALAT



BACTERIAS LÁCTICAS Y APLICACIÓN TECNOLÓGICA

José M^a Fresno Baro.

*Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos.
Área de Tecnología de Alimentos, planta baja.
Facultad de Veterinaria.*

Teléfono 987291850. jmfreb@unileon.es

LÍNEAS de TRABAJO

Nuestro grupo desarrolla su actividad investigadora en 4 grandes líneas:

A. Leche y productos lácteos:

- Caracterización tecnológica, microbiológica, química y sensorial de quesos.
- Optimización de procesos de elaboración de productos lácteos
- Efecto de los tratamientos tecnológicos en la calidad de los productos lácteos.
- Diseño y desarrollo de cultivos iniciadores en función de sus propiedades tecnológicas y funcionales.

B. Miel y derivados de la colmena:

- Estudio de calidad de mieles y otros productos.
- Estudio de propiedades antimicrobianas y antioxidantes de los productos de la colmena.

C. Masas fermentadas:

- Diseño de cultivos para la preparación de masa madre.
- Elaboración de panes sin gluten.
- Desarrollo e innovación de productos de panadería.

D. Tecnología Culinaria:

- Repercusión de diferentes técnicas de cocinado sobre las características nutricionales y sensoriales de los platos.
- Aplicación de nuevos ingredientes de cocina y técnicas de vanguardia en la cocina.