



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: Análisis microbiológico de carnes maduradas en frío

Descripción general (resumen y metodología):

Introducción

Las carnes maduradas han aumentado su cuota de mercado en los últimos años debido a un incremento por parte de los consumidores. Estas son un tipo de carne que se somete a maduración en condiciones controladas en cámaras frigoríficas durante un periodo variable de entre 20 y 40 días, llegando en algunos casos hasta los 60-100 días. Este proceso de maduración va a modificar sabor y textura a través de un proceso de deshidratación. Sin embargo, a pesar de su incremento de consumo, no existe regulación del proceso y aun se desconoce con precisión las alteraciones microbiológicas y la microbiota asociada a esta carne durante el proceso de maduración, información de gran relevancia para asegurar la seguridad de este alimento, así como desarrollar el proceso de maduración en condiciones microbiológicamente controladas.

Plan de trabajo

1. Titulación microbiológica en diferentes medios de cultivo para mesófilos totales, enterobacterias, enterococos y Listeria.
2. Secuenciación de la diversidad bacteriana mediante librerías metagenómicas del gen ribosómico 16S.

Tipología: Trabajos experimentales, de toma de datos de campo o de laboratorio.

Objetivos planteados:

Objetivos

En este trabajo se pretende estudiar la diversidad microbiológica asociada a las carnes maduradas durante el proceso de maduración. Para ello, se va a estudiar la composición microbiológica y su dinámica poblacional durante todo el tiempo de maduración de diversas muestras de carnes maduradas en frío.

Bibliografía básica:

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: ANTONIO MANUEL MARTÍN PLATERO

Ámbito de conocimiento/Departamento: MICROBIOLOGÍA

Correo electrónico: ammartin@ugr.es

3. COTUTOR/A DE LA UGR (en su caso):

Nombre y apellidos:

Ámbito de conocimiento/Departamento:

Correo electrónico:

4. COTUTOR/A EXTERNO/A (en su caso):

Nombre y apellidos:

Correo electrónico:

Nombre de la empresa o institución:

Dirección postal:

Puesto del tutor en la empresa o institución:

Centro de convenio Externo:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos:

Correo electrónico: