

Instituto de la Grasa

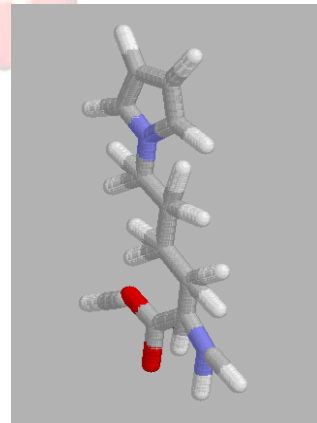
Padre García Tejero, 4. Sevilla-41012. España. Tel: +34-954611550. Web: www.ig.csic.es

GRUPO DE INTERACCIÓN PROTEÍNA-LÍPIDO (OXIDADO)-CARBOHIDRATO

INVESTIGADORES:

*Francisco Javier Hidalgo García
Fátima Nogales Bueno
Mercedes León Domínguez*

*Rosario Zamora Corchero
Emerenciana Gallardo Gallardo*



LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

- *Modificaciones de macromoléculas en alimentos producidas por lípidos oxidados.*
- *Aplicación de la resonancia magnética nuclear al análisis de aceites vegetales.*
- *Determinación de productos de oxidación lipídica y de macromoléculas modificadas por compuestos de oxidación en alimentos.*
- *Presencia y función de péptidos y proteínas en aceites vegetales.*

PROYECTOS ACTUALES:

- *AGL2003-02280 "Oxidación de fosfolípidos: Influencia en los cambios de coloración y generación de compuestos volátiles producidos durante el procesado y almacenamiento de alimentos".*

EQUIPAMIENTO:

- *Técnicas cromatográficas (GLC, HPLC, EC, CC, TLC, etc.).*
- *Técnicas espectroscópicas y espectrométricas (UV, FL, IR, RMN, EM, etc.).*

GRUPO DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

INVESTIGADORES:

*Antonio Garrido Fernández
M^a del Carmen Durán Quintana
Fco. Noé Arroyo López*

*Pedro García García
Antonio López López
Kharla Andreina Segovia Bravo*



LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

- *Creación de una base de datos nutricional para las aceitunas de mesa.*
- *Producción de aminas biógenas e identificación de los microorganismos productores.*
- *Desarrollo microbiológico en los procesos de elaboración de aceitunas de mesa.*
- *Aplicación de nuevas tecnologías a los procesos de elaboración de aceitunas de mesa.*
- *Control y tratamiento de las aguas residuales y calidad de los subproductos en la elaboración de aceitunas de mesa.*
- *Microbiología predictiva aplicada a los procesos de elaboración de aceitunas de mesa.*
- *Mejora de la calidad y de los aspectos nutricionales de las aceitunas de mesa.*

PROYECTOS ACTUALES:

- *AGL2003-00779ALI: Aplicación de nuevas tecnologías y gases alimentarios en la fermentación y conservación de aceitunas de mesas.*

EQUIPAMIENTO:

- *Técnicas cromatográficas y espectrométricas (GLC, HPLC, EM, AA, etc.).*
- *Técnicas microbiológicas (Sembrador en espiral, Bioscreen C, etc.).*