



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: Desarrollo de soluciones biotecnológicas para mejorar la seguridad alimentaria de pescado marinado refrigerado: control de Listeria y reducción de aminas biógenas

Descripción general (resumen y metodología):

El objetivo general del trabajo será desarrollar estrategias biotecnológicas de conservación basadas en el empleo de compuestos naturales con actividad antimicrobiana, dirigidas a la inhibición de Listeria y la reducción de la formación de aminas biógenas (AB) en productos pesqueros refrigerados, bajo condiciones simuladas de la industria alimentaria. El trabajo se desarrollará íntegramente en el Departamento de Microbiología y Biotecnología de DOMCA y constará de distintas fases. En primer lugar, se realizará una etapa in vitro de cribado de soluciones bioactivas, incluyendo péptidos antimicrobianos y bacteriocinas psicrófilas con potencial actividad frente a Listeria y cepas productoras de AB. Posteriormente, se procederá a la caracterización funcional de los compuestos seleccionados y a la evaluación de posibles sinergias entre ellos. A partir de estos resultados, se formularán combinaciones optimizadas de péptidos o principios activos con mayor eficacia. Finalmente, dichas formulaciones serán aplicadas en ensayos de tipo challenge test sobre pescado marinado refrigerado, con el fin de reproducir condiciones reales de procesado y conservación y evaluar su eficacia tanto en el control de Listeria como en la limitación de aminas biógenas

Tipología: Estudio de casos, teóricos o prácticos, relacionados con la temática del Grado.

Objetivos planteados:

Desarrollar estrategias biotecnológicas de conservación basadas en el empleo de compuestos naturales con actividad antimicrobiana, dirigidas a la inhibición de Listeria y la reducción de la formación de aminas biógenas (AB) en productos pesqueros refrigerados, bajo condiciones simuladas de la industria alimentaria

Bibliografía básica:

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: AMADA PULIDO REGADERA

Ámbito de conocimiento/Departamento: FISIOLÓGÍA VEGETAL

Correo electrónico: amadapulido@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: Jose David García López

Correo electrónico: dgarcia@dmcrc.com

Nombre de la empresa o institución: DOMCA

Dirección postal: Camino de Jayena, 82 - 18620, Alhendín (Granada)

Puesto del tutor en la empresa o institución: Responsable de Nuevos Desarrollos y Jefe de la Planta de Biotecnología

Centro de convenio Externo:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos: Javier Torres Vallejo

Correo electrónico: javiertvallejo@correo.ugr.es