

TITULO: BÚSQUEDA Y APLICACIÓN DE ANTIMICROBIANOS DE ORIGEN NATURAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FECHA INICIO: ENERO 2017 / **FECHA FIN:** DICIEMBRE 2017

RESUMEN: El objetivo fundamental de esta nueva línea de investigación, es desarrollar nuevos conservantes naturales destinados al mercado de la industria alimentaria, que den solución a los problemas de conservación, evitando la incorporación de aditivos de síntesis química y garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

La utilización de agentes antimicrobianos naturales sobre determinados alimentos, tiene como finalidad inhibir el desarrollo de microorganismos patógenos, para evitar el desarrollo de toxiinfecciones debido a la ingesta de alimentos contaminados, y por otro lado evitar el deterioro de los alimentos por la proliferación de microorganismos saprófitos y alargar la vida útil de los mismos.

CONVOCATORIA: Proyecto de I+D propia Convenio INFO-CTC 2017

DIFUSIÓN DE RESULTADOS:

* **Poster presentado en el VIII Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias** (Murcia 9 de mayo de 2017)