

eman ta zabal zazu



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

Grupo de Investigación Lactiker en Calidad y
Seguridad de Alimentos de Origen Animal

Productos lácteos y cárnicos saludables, sostenibles y de calidad

El grupo investiga desde una perspectiva multidisciplinar los factores que afectan a la calidad de los productos lácteos y cárnicos

Producir alimentos nutritivos, saludables y con alto valor sensorial es, en la actualidad, una fuerte demanda de una gran parte de los consumidores. Además, cada vez es mayor la preocupación social por la producción de alimentos sostenibles, es decir, que en su procesado exista un mínimo impacto medio-ambiental, y que, además, contribuyan al desarrollo económico y social de las zonas en las que se producen. En el caso de los alimentos, este desarrollo sostenible está muy relacionado con la elaboración de productos de alto valor nutritivo, con propiedades saludables, ligados al entorno y con un consumo preferente en canales cortos de distribución comercial.

El grupo de investigación Lactiker trabaja desde sus inicios, en la década de los años 90 del siglo pasado, en la caracterización de los procesos bioquímicos, microbiológicos y tecnológicos implicados en la producción de leche, queso y carne. Estos procesos van a influir directamente en la calidad nutritiva y sensorial de los alimentos, así como en su seguridad higiénico-sanitaria. Así pues, su trabajo aborda la producción de los alimentos desde una perspectiva multidisciplinar y desde el concepto "de la granja al plato", con el fin de poder facilitar tanto al sector productivo como a los consumidores y a la administración, la información necesaria para obtener un producto de alta calidad y seguro en todas las condiciones de producción.

En la actualidad, el grupo de investigación viene desarrollando varias líneas de investigación en temas diversos relacionados con la calidad nutricional, calidad sensorial, inocuidad y aspectos tecnológicos de los alimentos. Entre esas líneas se encuentra la evaluación multidisciplinar de la sostenibilidad de los sistemas de producción de leche, queso y carne de distinto origen, con especial énfasis en los pequeños rumiantes y ganado caballar producidos en pastoreo de valle y montaña. Otras investigaciones se relacionan con la innovación en sistemas de trazabilidad y autentificación de productos, o con la mejora del rendimiento y propiedades de los quesos mediante el estudio de parámetros tecnológicos, y de técnicas de envasado. Así mismo, se llevan a cabo estudios de caracterización de las propiedades sensoriales de diversos alimentos y de aceptación de consumidores, por ejemplo, para la promoción del consumo de carne de potro, que tiene interesantes propiedades nutricionales y beneficiosas para la salud. Recientemente, han comenzado a trabajar en la aplicación de técnicas de secuenciación masiva del ADN del queso para identificar poblaciones microbianas y su relación con la producción de compuestos de interés para la calidad del producto final.

Para llevar a cabo esas líneas de trabajo, en el grupo Lactiker participan 10 investigadores e investigadoras de distintas especialidades científicas, ubicados en la Facultad de Farmacia y en el Centro de Investigación Lucio Lascaray del Campus de Araba de la UPV/EHU. Con el grupo colaboran varios investigadores en formación e investigadores post-doctorales. Una gran parte de los proyectos de investigación desarrollados por Lactiker se realiza en colaboración con otros grupos de investigación de España, Portugal, Francia, Italia, Estados Unidos o Canadá, así como con la participación del sector productor alimentario. Es interesante resaltar la estrecha colaboración con productores de carne, leche y queso del País Vasco y Navarra, así como con la Denominación de Origen Queso Idiazabal, cuyo control de calidad sensorial se lleva a cabo en el Laboratorio de Análisis Sensorial de la Universidad del País Vasco (LASEHU).

