


ACRÓNIMO: Lactiker	LOGO: 
NOMBRE DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal	
Contacto en la Facultad de Farmacia (Nombre, email): Luis Javier R Barron luisjavier.rbarron@ehu.eus	
Enlace página web: https://www.ehu.eus/es/web/lactiker/home	
Área(s) de la ciencia: Ciencias Agrarias y Alimentarias	
Palabras Clave:	calidad alimentaria, seguridad alimentaria, procesos tecnológicos, procesos químicos y bioquímicos, análisis sensorial, análisis físico-químico, análisis bioquímico, análisis instrumental, diseño experimental, diseño comercial, análisis de consumidores, análisis estadístico, leche y productos lácteos, carne y productos cárnicos, compuestos funcionales, autenticación, trazabilidad, sistemas de producción, sostenibilidad
Descripción (800 caracteres máximo) La labor investigadora del grupo aborda desde una perspectiva multidisciplinar (bioquímica, microbiológica, tecnológica, nutricional y sensorial) diversos aspectos de la calidad y seguridad de los alimentos de origen animal, en particular productos de origen lácteo y cárnico. El grupo tiene dos vertientes principales de actuación: Ciencia básica con objeto de caracterizar los procesos físico-químicos, bioquímicos, microbiológicos y tecnológicos implicados en la obtención de productos lácteos (leche y queso) y carne, desde el sistema de producción de la materia prima hasta el producto final listo para su consumo. Ciencia aplicada con objeto de transferir al sector productivo, así como a las instituciones y organismos públicos de control, la tecnología y conocimientos obtenidos para mejorar los procesos productivos, asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, e innovar con el desarrollo de nuevos productos.	
Líneas de Investigación (800 caracteres máximo) <ol style="list-style-type: none"> 1. Sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos de origen animal. 2. Evaluación y producción de carne de alta calidad: caracterización nutricional y sensorial, e identificación de marcadores genéticos de calidad de carne. 3. Trazabilidad y autenticación de productos de origen animal. 4. Análisis sensorial de alimentos: relación entre propiedades sensoriales, composición y tecnologías de procesado. 5. Mejora y adaptación de las tecnologías de procesado en la fabricación de queso. 6. Nuevos materiales y tecnologías óptimas para la conservación de alimentos. 7. Consumo de alimentos de origen animal e impacto sobre la salud humana. 8. Funcionalidad y seguridad de la microbiota de productos lácteos fermentados. 	
Equipamiento Equipos analíticos de alto rendimiento como son cromatógrafos de gases (GC) con detectores FID y MS, GC-MS acoplado a detector de olfatometría, cromatógrafos de líquidos de alta resolución (HPLC) con detectores de fluorescencia, fotodiodos, y difusión de luz, equipo de espectroscopía de infrarrojo cercano, equipos de electroforesis, y espectrofotómetros UV/VIS.	

Equipos de ultra-centrífuga y super-centrífuga, así como con el equipamiento necesario para realizar técnicas moleculares (PCR).

Salas de cata informatizadas, salas de reunión de grupo y cocina, perfectamente equipadas para el desarrollo de las sesiones de análisis.

Equipamiento piloto para realizar fabricaciones de quesos a pequeña escala (cubas de 60 litros), así como máquinas de envasado al vacío y en atmósfera modificada.

Componentes del grupo		Departamento	Centro	Sección
IP	Luis Javier R Barron	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Investigadora	Noelia Aldai Elkoro-Iribe	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Investigador	Iñaki Etaio Alonso	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Investigadora	Ana Isabel Nájera Ortigosa	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Investigador	Francisco José Pérez Elortondo	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Nutrición y Bromatología
Investigadora	Marta Albisu Aguado	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Nutrición y Bromatología
Investigadora	María Ángeles Bustamante Gallego	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Nutrición y Bromatología
Investigadora	Mailo Virto Lekuona	Bioquímica y Biología Molecular	Facultad de Farmacia	
Investigador	Gustavo Amores Olazagirre	Bioquímica y Biología Molecular	Facultad de Farmacia	
Investigador	Igor Hernández Ochoa	Bioquímica y Biología Molecular	Facultad de Farmacia	
Colaboradora pre-doctoral	Ana Blanco Doval	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Colaboradora pre-doctoral	Nagore Iglesias Rodrigo	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos
Colaborador pre-doctoral	Gorka Santamarina García	Bioquímica y Biología Molecular	Facultad de Farmacia	
Colaboradora pre-doctoral	Garazi de la Fuente Aldazabal	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Área Tecnología de Alimentos

Foto del grupo de investigación (insertar en la tabla edo mandar por correo electrónico junto a la ficha)

