



Alimentos Colombianos fermentados tradicionales como fuente de bacterias ácido lácticas

Name: Francia E. Valencia-García, Yuli S. López-Cadena

Affiliation: Estudiante de maestría /Profesor Universidad de Antioquia

Country: Medellín-Colombia

Email ID: francia.valencia@udea.edu.co ; yuli.lopez@udea.edu.co

ABSTRACT

En los últimos años se ha despertado el interés por el consumo de alimentos menos procesados que generen beneficios a la salud, potenciando el interés por Alimentos Fermentados de manera natural. Sin embargo, existe gran desconocimiento sobre estos productos. Dada su creciente interés, en este trabajo se caracterizaron productos de fermentación tradicional de diferentes regiones de Colombia (Masato, Champús y Almidón Agrio de Yuca), evaluando su calidad microbiológica y fisicoquímica y además, se caracterizó su microbiota durante diferentes etapas del proceso de fermentación, para determinar microorganismos con potencial probiótico. Para ello, varios productores fueron invitados a participar, empleando la metodología habitual de su proceso. Se documentaron características claves de cada producto (tiempos y temperaturas de fermentación) e identificaron puntos críticos focos de contaminación microbiológica. Los alimentos mostraron diferencias en sus características debido a las materias primas con las que son preparados, a pesar de ello, parámetros como el pH se encontraron por debajo de 4, asociado con la producción de Ácido láctico, acético y propiónico por parte de microorganismos fermentadores y etanol asociado al metabolismo de levaduras. Además, se aislaron e identificaron 163 bacterias ácido-lácticas de los géneros *Weissella*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Lactobacillus*, de las cuales, a la fecha, 15 cumplieron las características para ser catalogados como seguros y emplearse como probióticos. La información obtenida en este trabajo sirve como línea base para proponer un plan de mejora para pequeños productores que apuntan a alcanzar metas de los ODS y al mismo tiempo hacer estudios más detallados sobre la microbiota

nativa y su relación con las variables fisicoquímicas de cada producto, y potenciar la microbiota local como cultivos starter para otros alimentos fermentados.

BIOGRAPHY

Francia Valencia realizó Maestría y Doctorado en Farmacia y Alimentos en la Universidad de Antioquia. Es docente en la escuela de microbiología en la Universidad de Antioquia en Colombia donde dirige cursos enfocados en la Microbiología de Alimentos y Alimentos Funcionales (Probióticos y Prebióticos).

Yuli López es Microbióloga Industrial y Ambiental, actualmente se encuentra realizando sus estudios de Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias en la Universidad de Antioquia.

Las autoras forman parte del grupo de investigación Biotransformación de la Universidad de Antioquia, lleva 6 años trabajando en la Línea de Alimentos y se ha enfocado en la evaluación de productos artesanales tradicionales de Colombia rescatando sus conocimientos culinarios tradicionales y tratando de aportar información que pueda fortalecer los procesos artesanales garantizando su inocuidad y haciendo énfasis en el estudio de su funcionalidad probiótica mediante el proyecto “Alimentos vegetales con funcionalidad probiótica para poblaciones infantiles desnutridas, PROINFANT”, Aprobado por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), financiado por Minciencias, contrato 304 de 2018 y cuanta con los permisos de acceso a recursos genéticos y sub productos derivados Contrato no 126 del 13 de mayo de 2016 RGE 56-8 (Minambiente).



International Conference on
Food Science and Nutrition
November 17-18, 2022 | Paris, France

<https://www.foodscience.scientexconference.com/>

✉ foodscience@scientexconferences.com

☎ (+1) 341 208 2801

Presenter Name: Francia Valencia-García; Yuli Lopez-Cadena,
Mode of Presentation: Poster.
Contact number: +57 (3117697296); +57 (3187893785)

