

## BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA PARA LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA. FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA

Fermento, Proceso para su preparación y uso para la producción de queso  
Dirigido a Empresas lácteas de producción de quesos, en particular a aquellas que elaboran quesos de tipo delicatessen.

### Innovación

Este cultivo iniciador se utiliza en la elaboración de “queso artesanal o tipo artesanal”, residiendo su originalidad en que ha sido diseñado y obtenido a partir de cepas de bacterias lácticas autóctonas (Status Generally Recognized As Safe-FDA) provenientes de un ecosistema salvaje sin contaminación con cepas comerciales debido a la ausencia de industrias fermentativas en la región.

Las ventajas más destacables de las cepas autóctonas como constituyentes de fermentos son otorgar: características sávido-aromáticas diferenciales a los productos, mayor adaptabilidad a la materia prima, mayor rendimiento, mayor inhibición de bacterias indeseables, y mayor resistencia a bacteriófagos.

El proceso utiliza leche de vaca con calidad microbiológica aceptable y procedimientos simples. El empleo de leche sin o con suave tratamiento térmico, genera los sabores particulares y diferenciales buscados actualmente por los consumidores. Aun utilizando leche de calidad media, las bacterias componentes del starter generan ácido y bacteriocinas que ejercen efecto antagónico sobre la microbiota indeseable. Estas cepas son

multi-resistentes a compuestos de limpieza - desinfección y a fagos argentinos. Son a-lisogénicas, no poseen pro-fagos, no generan aminas biógenas.

Esta acción permite que con 15 días de maduración, el producto cumpla con los requisitos de seguridad higiénico-sanitaria del Reglamento General de Mercosur para este tipo de quesos.

### Principales ventajas del uso de este cultivo iniciador

\* Estandariza las características organolépticas típicas del producto (sabor más aceptable y consistencia cremosa-firme, sin defectos).

\* Mantiene inalterables los macro-componentes (sólidos totales, proteína y materia grasa). Activa la degradación proteica con aumento del índice de maduración. Produce compuestos relacionados al aroma.

\* Reduce la carga microbiana contaminante permitiendo su consumo seguro a partir de los quince días de maduración empleando, aún, leche cruda.

### Características funcionales:

-sus enzimas bacterianas generan péptidos anti-hipertensivos, péptidos anti-microbianos y bacteriocinas anti-cariogénicas.

### Producto que se ofrece

Licencia del cultivo iniciador.

Transferencia de Know-How/cultivo iniciador.

Capacitación.

### Miembros del equipo:

Dra. Olga M. Vasek, Dra. Silvia M. Ortega, Lic. en Química José A. Valenzuela López, Lic. en Química Mario M. Maidana, Bqca. Analía Marturet, Bqco. Mauro E. Osuna, Od. Cynthia S. Sin, Lic. en Nutrición Lucía F. Falcione.

### Datos de contacto

Dra. Olga M. Vasek

03794 457996 int. 111

e-mail: [omvasekk@yahoo.com.ar](mailto:omvasekk@yahoo.com.ar)

skype: omvasekk