



Investigador:
Erick Vladimir
Ferrufino
Guardia

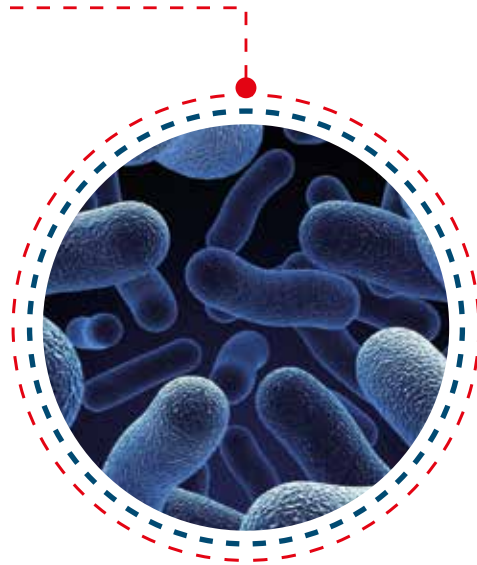
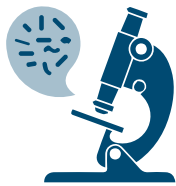
OBTENCIÓN DE CONSERVANTES
ALIMENTARIOS Y ANTIBIÓTICOS
NATURALES A PARTIR DE
MICROORGANISMOS HALÓFILOS
PRODUCTORAS DE BACTERIOCINAS



Centro de Biotecnología
-CBT

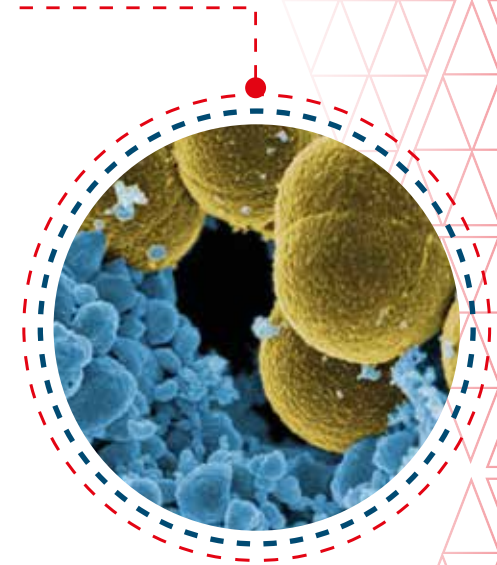
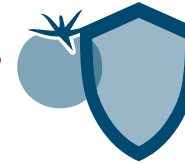
Descripción y características fundamentales

Las bacteriocinas son péptidos antimicrobianos de tamaño reducido, con una actividad antimicrobiana muy potente frente a bacterias tóxicas alimentarias.



Ventajas competitivas

Los alimentos con bacterias halófilas productoras de bacteriocinas o con bacteriocinas parcialmente purificadas a homogeneidad pueden incrementar significativamente su seguridad.



Aspectos Innovadores

La utilización de las bacteriocinas purificadas como conservadores de los alimentos permitirá la sustitución de aditivos químicos de síntesis por otros naturales.



Tipo de asociación que busca

Una legislación que regule la utilización de sustancias biológicas y promueva el conocimiento aún en proceso de desarrollo y evaluación.

