

Caracterización microbiológica de masas madre panaderas artesanas de la provincia de Sevilla

Alejandro Parejo Cubillana¹, Gonzalo García-Vellido Almellones¹, Manuel Garrido Romero², Juan Quintero Blanco¹, Juan Jiménez Martínez¹, Andrés Garzón Villar¹, Belén Floriano Pardal²

(1) Universidad Pablo de Olavide, Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica / Centro Andaluz de Biología del Desarrollo, Ctra. de Utrera Km1, Sevilla, España

(2) Universidad Pablo de Olavide, Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica, Ctra. de Utrera Km1, Sevilla, España

En los últimos años ha aumentado la tendencia a buscar un pan de mayor calidad, como el que se produce utilizando masa madre, a la vez que las empresas panaderas, especialmente las artesanas, han ido adquiriendo un creciente interés en otorgar a sus productos una denominación y características propias que les permita distinguirlos del resto. La identificación y la caracterización de la microbiota que forma parte de las masas madre panaderas artesanas podría ayudar a mejorar nuestro conocimiento de dichos nichos ecológicos y a desarrollar protocolos de intervención biotecnológica con microorganismos que se encuentren presentes en ellas. Aunque este interés ha ido aumentando en Europa, en España aún hay poca información acerca de la complejidad ecológica y microbiológica presente en estos productos. En este estudio se ha llevado a cabo una comparación de dos masas madre procedentes de dos panaderías artesanas de la provincia de Sevilla. Una de ellas es una masa madre líquida que se mantiene en un fermentador industrial en unas condiciones más controladas, mientras que la otra es una masa madre sólida que se mantiene de una forma más tradicional. Se han analizado las levaduras, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas presentes en estas dos masas madre. Como resultado se han encontrado diferentes poblaciones microbianas que podrían ser las responsables de otorgar a los productos finales de cada panadería características organolépticas diferentes. En la presente comunicación se describe la composición microbiológica de las dos muestras y se discute su posible relación con las condiciones de conservación.

Financing: Este proyecto ha sido realizado gracias a una ayuda del Plan Propio de Investigación de la Universidad Pablo de Olavide.