

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

Alejandro Parejo Cubillana, Gonzalo García-Vellido Almellones , Manuel Garrido Romero, Juan Quintero Blanco, Juan Jiménez Martínez, Andrés Garzón Villar, Belén Floriano Pardal

Centro
Andaluz
de Biología
del Desarrollo

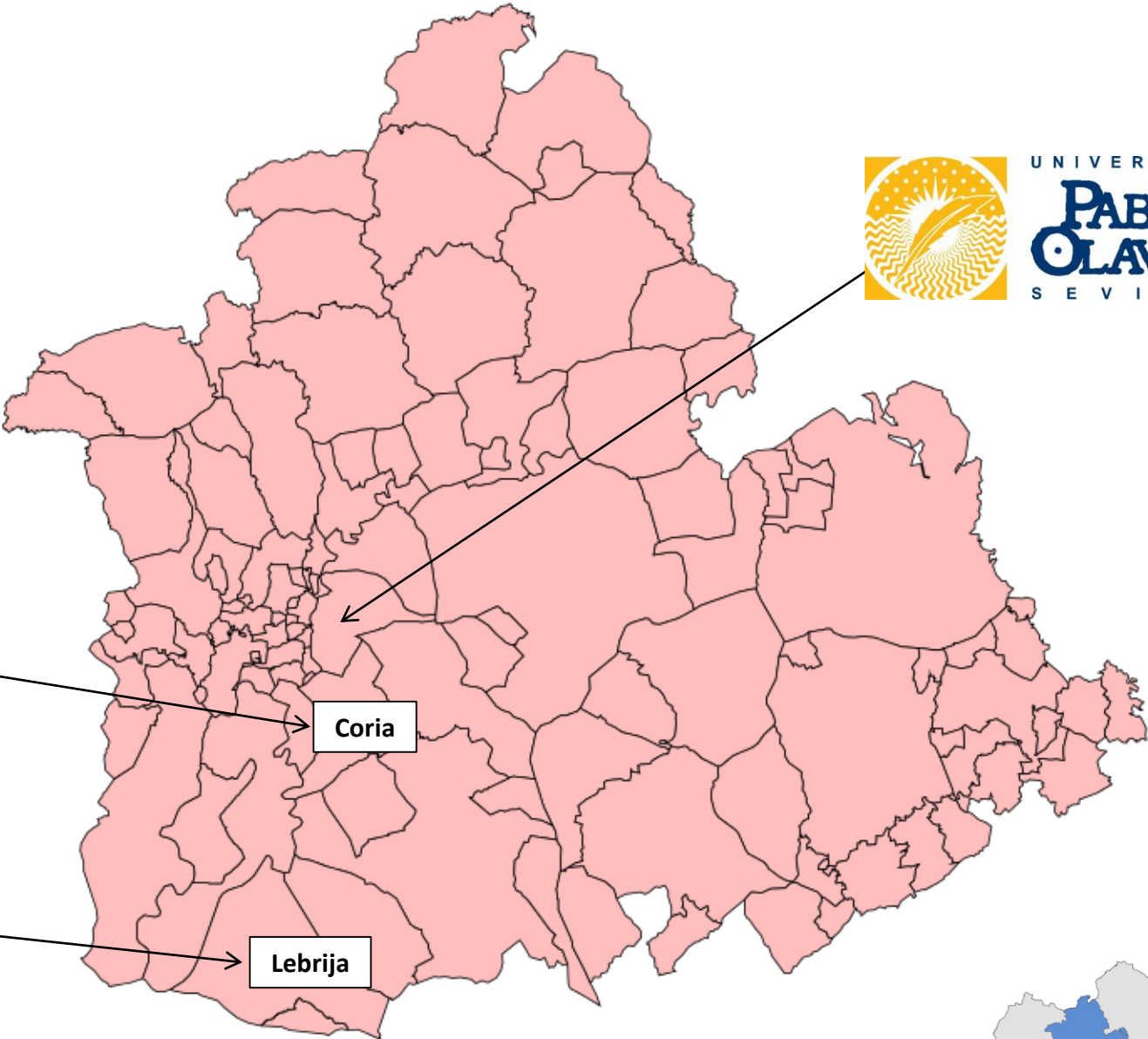


UNIVERSIDAD
PABLO
OLAVIDE
SEVILLA

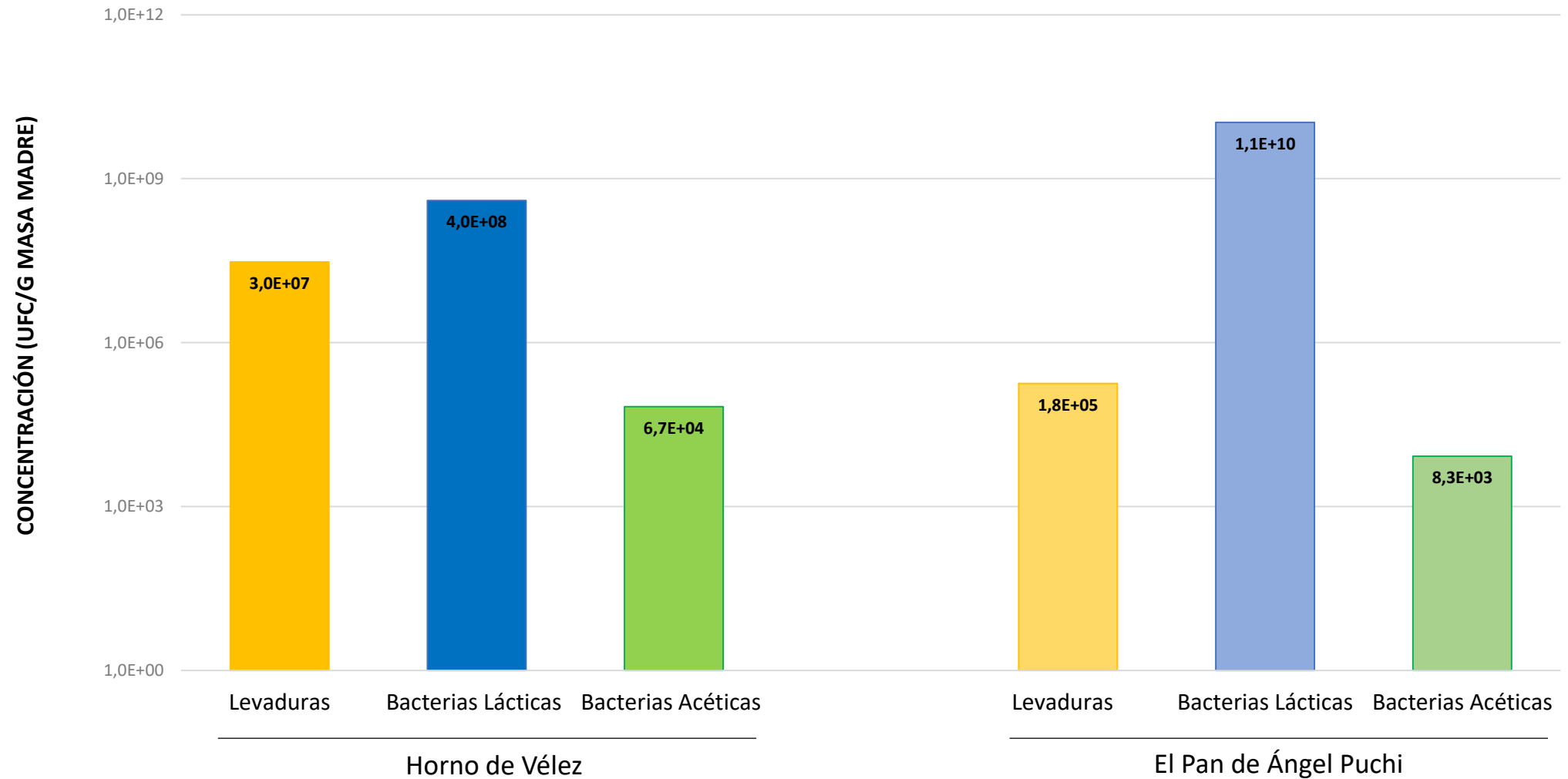
Masas Madre Analizadas en la Provincia de Sevilla



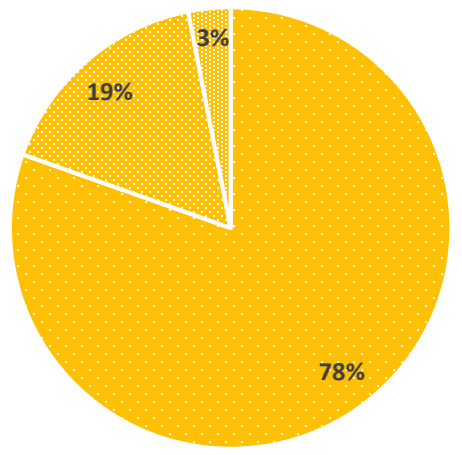
UNIVERSIDAD
PABLO DE OLAVIDE
SEVILLA



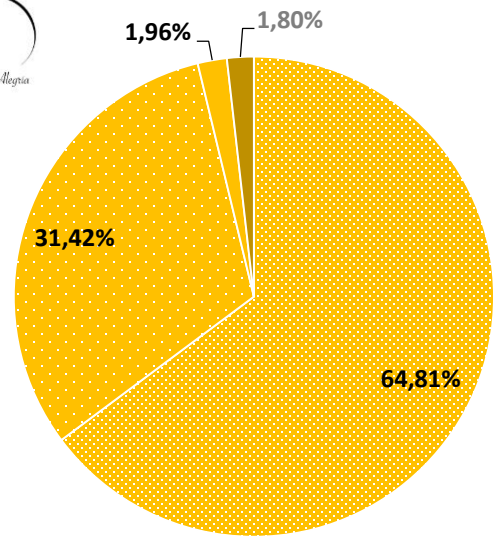
POBLACIONES MICROBIANAS



Levaduras

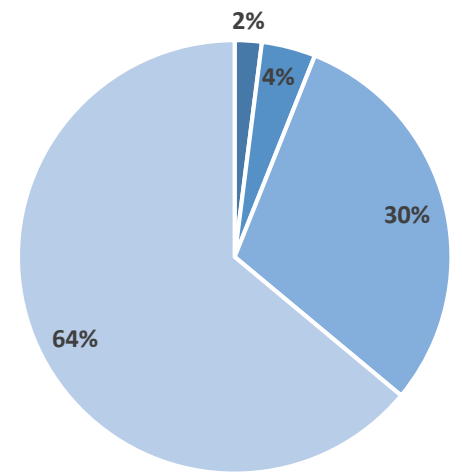


■ *Saccharomyces cerevisiae*

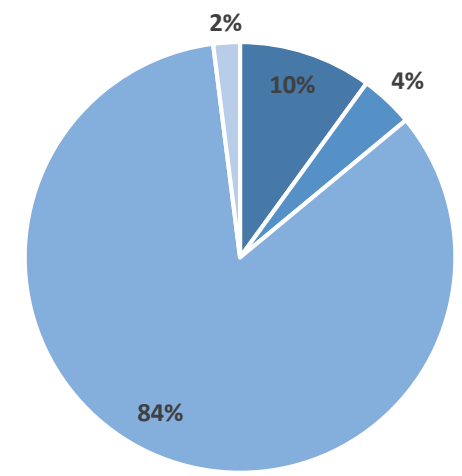


■ *Saccharomyces cerevisiae* ■ *Candida parasilopsis*

Bacterias Lácticas

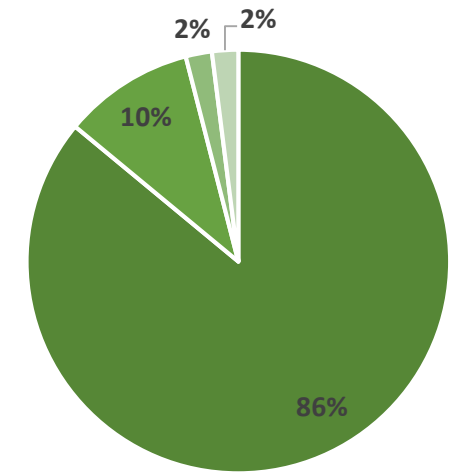


■ *Lactiplantibacillus plantarum* ■ *Lactobacillus paracasei*
 ■ *Lactobacillus spicheri* ■ *Lactobacillus paralimentarius*

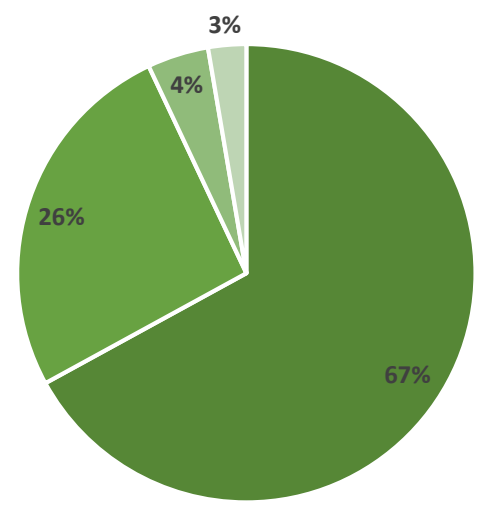


■ *Leuconostoc lactis* ■ *Leuconostoc citreum*
 ■ *Fructilactobacillus sanfranciscensis* ■ *Weissella cibaria*

Bacterias Acéticas



■ *Acetobacter syzygii* ■ *Acetobacter fabarum*
 ■ *Acetobacter okinawensis* ■ *Acetobacter indonesiensis*



■ *Gluconobacter frateurii* ■ *Acetobacter cibinongensis*
 ■ *Gluconobacter cerinus* ■ *Acetobacter indonesiensis*

Muchas gracias por vuestra atención.