

## **RESUMEN DEL PROYECTO DE I+D DE LA EMPRESA**

### **(PROYECTO QUE HA RECIBO EL APOYO FINANCIERO DE CDTI MEDIANTE FONDOS FEDER DE LA UNIÓN EUROPEA: *PROGRAMA OPERATIVO PLURIRREGIONAL DE ESPAÑA 2014-2020.*)**

QUESOS DEL CASAR, S.L., ha apostado por incrementar la fidelidad del consumidor, disminuyendo la variabilidad en la calidad de su producto y aumentando su vida útil, para poder aumentar su posición en mercados nacionales e internacionales.

Para ello ha decidido llevar a cabo el proyecto titulado **“ESTRATEGIAS MICROBIOLÓGICAS PARA EL CONTROL DE AGENTES PATÓGENOS EN LA TORTA DEL CASAR”**.

El objetivo principal del proyecto es la aplicación de estrategias de biocontrol con bacterias lácticas y levaduras autóctonas, con características prebióticas, para obtener una torta de calidad homogénea y aumentar su vida útil.

#### **Objetivos técnicos específicos del proyecto:**

1. Estudiar la prevalencia de peligros microbiológicos en la Torta del Casar, mediante aislamientos e identificación de los microorganismos patógenos (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y mohos toxigénicos), así como de microorganismos alterantes (*Pseudomonas*), durante su proceso de elaboración.
2. Seleccionar las bacterias ácido lácticas (BAL) y levaduras autóctonas con actividad antimicrobiana frente a *L. monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli*, *S. aureus*, mohos toxigénicos y *Pseudomonas*, teniendo en cuenta su actitud tecnológica y su capacidad probiótica.
3. Estudiar la efectividad del biocontrol de microorganismos patógenos y alterantes mediante la utilización individual y conjunta de BAL y levaduras autóctonas seleccionadas por su actividad antimicrobiana.
4. Analizar sensorial, físico-química y nutricionalmente los quesos elaborados con la estrategia de biocontrol más eficiente, para determinar el posible impacto en la calidad sensorial del queso.
5. Estudiar la efectividad de la congelación en la conservación de la Torta del Casar, y parametrizar esta técnica para evitar la aparición de olores desagradables en el queso y prolongar su vida útil.

6. Determinar la vida útil de los quesos producidos con la estrategia de biocontrol y conservados mediante congelación, teniendo en cuenta la calidad del producto final.

### **Lugar de ejecución del proyecto**

El desarrollo del proyecto se ha llevado a cabo, en Ctra. Casar-Arroyo de la Luz, s/n, 10190 Casar de Cáceres, (CÁCERES).

### **Plazo de ejecución del proyecto**

- Fecha comienzo proyecto: 15/02/2018
- Fecha final proyecto: 14/02/2021

### **Presupuesto del proyecto**

El presupuesto total aceptado por este centro asciende a 351.756,00€.

### **Cofinanciación CDTI y FEDER**

Esta ayuda está cofinanciada por el fondo europeo de desarrollo regional (FEDER) a través del "PROGRAMA OPERATIVO PLURIRREGIONAL DE ESPAÑA 2014-2020"