

Seguridad y calidad alimentaria

Seguridad y calidad alimentaria

Efecto de agentes antimicrobianos naturales, producidos por microorganismos, sobre patógenos del olivo. Estas sustancias pueden tener un impacto sobre la salud de las plantas y el medio ambiente al reducir el uso de pesticidas químicos

Director - Abriouel Hayani, Hikmate - hikmate [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)
-

Aplicaciones de la Cromatografía y Espectroscopía al análisis de compuestos naturales, residuos y contaminantes .

Experiencia en análisis agroalimentario a través de diferentes técnicas analíticas. Se desarrollan métodos sencillos de respuesta rápida para resolver problemas mediante técnicas no destructivas que requieren una mínima manipulación de muestra (IR y Raman), y en ocasiones equipos portátiles para análisis químico in situ. También se desarrollan métodos automatizados de análisis de compuestos naturales, residuos y contaminantes en alimentos como alternativa a métodos convencionales de análisis. Experiencia también en la aplicación de la Cromatografía de Gases y de Líquidos, acopladas a Espectrometría de Masas, para el control analítico de agroquímicos y caracterización de fitoquímicos (antioxidantes) en extractos de plantas.

Directora - Fernández de Córdova, María Luisa - mferna [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)
-

Calidad y seguridad de los alimentos

- Hacia un mejor conocimiento de lo que comemos: empleo de nuevas herramientas (estudios metagenómicos, huella metagenómica) para conocer la trazabilidad, la calidad y la seguridad de los alimentos.
- Influencia de la alimentación sobre la microbiota de organismos superiores. Estudios de la microbiota de organismos superiores en función de su régimen alimenticio.

Director - Gálvez del Postigo, Antonio - agalvez [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)