



Universidad de Granada

Aíslan bacterias de embutidos tradicionales granadinos que mejoran su seguridad alimentaria ante la listeria

06/11/2023

Divulgación

Un estudio internacional liderado por científicos de la Universidad de Granada (UGR) ha aislado bacterias de embutidos tradicionales granadinos que mejoran el aroma de estos productos y que incrementan la seguridad alimentaria ante las bacterias listeria y clostridium, dos causas de alerta sanitaria. La investigación se enmarca en el proyecto BioProMedFood que comparten universidades y empresas de España, Italia, Croacia, Eslovenia y Turquía y ha analizado embutidos tradicionales que se elaboran de manera artesanal en una matanza, para conocer las bacterias que los componen y aislar las beneficiosas.



[Seguir leyendo](#)