



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



Instituto Tecnológico
Agroalimentario
de Extremadura

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Lácteos
Tipo	Tesis doctoral
Título	Estudios de los cambios madurativos en el queso de cabra de leche cruda de la D.O.P.
Alumno	Francisco José Delgado Martínez
Directores	Dra. Rosario Ramírez Bernabé y Dr. Ramón Cava López
Fecha	01/07/2011
Universidad	Extremadura
Resumen	<p>El "Queso Ibores" es un queso de leche cruda de cabra con Denominación de Origen Protegida elaborado en la comarca de Ibores, situada en la provincia extremeña de Cáceres. En primer lugar se estudiaron los cambios madurativos en los parámetros de calidad del Queso Ibores, así como las principales reacciones implicadas en la formación de sus características de calidad durante su maduración. El perfil de compuestos volátiles del Queso Ibores mostró una gran complejidad por la variedad y abundancia de compuestos volátiles detectados, siendo los procesos lipolíticos las principales rutas metabólicas implicadas en la formación de compuestos de aroma y sabor. Por otra parte, en segundo lugar, se analizó el efecto de los tratamientos de alta presiones hidrostáticas sobre las reacciones bioquímicas de maduración del queso, con objeto de mejorar su seguridad alimentaria manteniéndose la calidad de partida del Queso Ibores. Para ello se estudió el efecto del tratamiento en quesos en diferentes estados de maduración y en quesos ya maduros. La aplicación del tratamiento de altas presiones modificó sustancialmente el perfil volátil del Queso Ibores, fundamentalmente cuando el tratamiento fue realizado al inicio de la maduración. Por el contrario, los cambios detectados en el perfil de ácidos grasos fueron menos intensos. Asimismo, el tratamiento al inicio de la maduración del Queso Ibores, provocó cambios en sus características sensoriales modificando su aspecto, olor y textura. Sin embargo, el tratamiento del Queso Ibores con altas presiones hidrostáticas a la mitad y al final de la maduración, no afectó a sus parámetros de calidad, manteniéndose sus características propias y distintivas, y además, este tratamiento fue un método eficaz para reducir el riesgo microbiológico que puede suponer el consumo de quesos de leche no pasteurizada.</p>

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Enología
Tipo	Tesis doctoral
Título	Efectos del riego deficitario y secado parcial del sistema radicular (PRD) en <i>Vitis vinifera</i> L., cv 'Tempranillo'. Comportamiento agronómico, fisiológico, y composición de la uva y el vino
Alumno	Daniel Martín Vertedor

Directores	Manuel Ramírez Fernández y Miguel Paredes Mañas
Fecha	Julio 2007
Universidad	Facultad de Ciencias. Universidad de Extremadura
Resumen	<p>Con la derogación de la prohibición del riego del viñedo en España (Ley 8/1996), éste pasa a ser una práctica frecuente de la que existe una escasa experiencia en nuestras condiciones agroclimáticas. El objetivo inicial de esta tesis doctoral fue avanzar en el conocimiento del comportamiento y respuestas de la vid a distintas dosis de riego deficitario y sus formas de aplicación, desde el punto de vista de las relaciones hídricas, desarrollo vegetativo y reproductivo, y calidad de la uva para vinificación en Extremadura.</p> <p>Los resultados demuestran que con riego deficitario moderado, que satisfaga parcialmente las necesidades hídricas del viñedo y eviten periodos de déficit hídrico prolongado, es posible controlar el desarrollo vegetativo y obtener un equilibrio óptimo entre rendimiento en uva y calidad del vino.</p> <p>Otro aspecto destacable que aborda esta tesis es una nueva forma de aplicar el riego por goteo en el viñedo que se denomina secado parcial del sistema radicular (PRD). Esta técnica se perfila como una alternativa interesante al riego por goteo convencional, ya que con una misma dosis de riego se obtiene la máxima concentración de compuestos polifenólicos y antocianícos -parámetro importante que define la calidad de un vino tinto- en uvas y vinos, a la vez que se consigue un importante ahorro en el volumen de agua necesario haciendo mucho más eficiente el uso de un recurso que empieza a ser escaso.</p> <p>Este trabajo ha sido cofinanciado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). En su ejecución, han intervenido el Centro de Investigación "Finca La Orden - Valdesequera" y la Universidad de Extremadura, en colaboración con la Estación Enológica de Almendralejo y el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura.</p>

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Lácteos
Tipo	Tesis doctoral
Título	Identificación y caracterización molecular y tecnológica de cepas autóctonas de <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> para la elaboración de Queso de Ibores
Alumno	Rafael Tabla Sevillano
Directores	Isidro Roa Ojalvo y José Emilio Rebollo Feria
Fecha	Octubre 2005
Universidad	Facultad de Ciencias. Universidad de Extremadura
Resumen	<p>El queso de Ibores es un producto artesanal obtenido a partir de leche de cabra cruda, cuya fermentación depende de la flora microbiana presente en la leche. Sin embargo, la utilización de cultivos iniciadores (fermentos) comerciales está ocasionando la pérdida gradual de las cepas silvestres, alterando las características originales del queso y dando lugar a la pérdida de identidad de los distintos tipos de quesos artesanos.</p> <p>En este trabajo se han aislado cepas autóctonas de bacterias lácticas a partir de leche y queso de Ibores. Dichas cepas fueron caracterizadas genética y bioquímicamente elaborándose fermentos con las más aptas desde el punto de vista quesero. Con los fermentos así elaborados se utilizaron para la fabricación de quesos con leche cruda tanto en planta piloto como a nivel semi-industrial, resultando en la selección el fermento más adecuada para la fabricación de Queso de Ibores además, las cepas de <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> aisladas</p>

del queso de Ibores fueron caracterizadas mediante diferentes métodos electroforéticos determinando a su vez diferentes actividades de interés tecnológico (acidificación, proteolisis, autólisis, producción de bacteriocinas).

Este fermento autóctono, además de incrementar las garantías sanitarias de los quesos, mejoró su textura, calidad del gusto y calidad del aroma.

Además, el aislamiento e identificación de un total de 330 bacterias ácido lácticas permitió la creación de una colección, que constituye una base para la conservación de la variedad genética presente en la flora bacteriana del queso de Ibores.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Vegetales
Tipo	Tesis doctoral
Título	Influencia del retraso en la refrigeración sobre la calidad de cerezas (<i>Prunus avium</i> , L.) 'Van' y 'Ambrunés' cultivadas en le Valle del Jerte
Alumno	Cristina Gervasini Rodríguez.
Directores	Dra. M. ^a Josefa Bernalte García / Dra. M. ^a Teresa Hernández Méndez.
Fecha	3 de julio 2002
Universidad	Escuela de Ingenierías Agrarias
Resumen	Sobresaliente cum laude por unanimidad.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Cárnicos
Tipo	Tesis Doctoral
Título	Aspectos sobre la calidad del Jamón Ibérico Extremeño: Putrefacción Profunda
Alumno	M. ^a del Carmen Sanabria Tienza
Directores	Dr. Alfonso Carrascosa Santiago
Fecha	3 de marzo de 2001
Universidad	Facultad de Ciencias
Resumen	Sobresaliente <i>cum laude</i> por unanimidad.

DETALLES DEL TRABAJO ACADÉMICO

Área	Lácteos
Tipo	Tesis Doctoral
Título	Obtención y caracterización del coagulante de leche normalizado de origen vegetal (<i>Cynara cardunculus</i>) y su aplicación en la elaboración de queso de La Serena
Alumno	Francisco Javier Mendiola Díaz
Directores	Dr. Isidro Roa Ojalvo
Fecha	3 de Abril de 2001
Universidad	Facultad de Ciencias

Resumen

Sobresaliente cum laude por unanimidad.