

SEVILLA

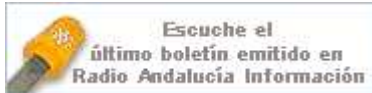
Científicos andaluces investigan los microorganismos de salinas para aplicarlos en el sector alimenticio

La Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa ha incentivado este proyecto con 185.500 euros

25/04/2007 Informativos CanalSur  

Científicos de las Universidades de Sevilla y Granada han iniciado un proyecto de investigación -calificado de excelencia- dirigido a describir los microorganismos presentes en distintos ambientes hipersalinos de Andalucía. Cabo de Gata (Almería), San Fernando (Cádiz) o Isla Cristina (Huelva) han sido las zonas elegidas por este grupo de investigadores. Para los científicos, estos ambientes, limitan la biodiversidad y convierte a sus huéspedes -denominados microorganismos halófilos- en verdaderos supervivientes.

Los métodos empleados por estos extremófilos para sobrevivir en estos escenarios naturales pueden tener, según la comunidad científica, múltiples aplicaciones en la industria de la alimentación, la farmacéutica o la cosmética e incluso pueden utilizarse para aumentar la eficacia limpiadora de los detergentes. Los investigadores han obtenido una financiación por parte de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de 185.500 euros para desarrollar este trabajo.



Para lograrlo, utilizan un repertorio biológico de alto interés para la comunidad investigadora ya que son capaces de producir determinados compuestos tales como enzimas extracelulares (proteasas y lipasas) y exopolisacáridos con características peculiares y diferentes a las producidas por otros seres vivos.

Los polisacáridos son los compuestos producidos por estos microorganismos que estudiará la [Universidad de Granada](#), a través del grupo 'Exopolisacáridos microbianos', que colaborará activamente en el proyecto con los investigadores sevillanos.

Y en la Universidad hispalense, los coordinadores de este proyecto estudiarán algunas enzimas extracelulares, como proteasas y lipasas. Ambos grupos procederán de manera coordinada al aislamiento de las bacterias, que poseen una serie de propiedades fisiológicas que facilitan su explotación comercial.

Por un lado, los polisacáridos bacterianos pueden ser utilizados como espesantes, emulgentes o como principios activos válidos para diversos tipos de industria como por ejemplo la alimentaria, y también la industria farmacéutica y cosmética. Por otro lado, las bacterias halófilas, tienen un interés industrial sobre todo en el campo de los detergentes.

Por ejemplo las proteasas y las lipasas son dos importantes enzimas que el grupo de la Hispalense pretende caracterizar, y ambas son muy importantes para la mejora de los efectos de los detergentes, ya que la lipasa, sirve para eliminar mejor las manchas de grasa y la proteasa para eliminar las manchas de procedencia proteica.

Para ver los vídeos necesita el reproductor gratuito Real Player. | Windows | Linux | Macintosh |