

INDICE

	Pág.
I. RESUMEN.....	6
II. INTRODUCCIÓN.....	7
III. OBJETIVOS.....	9
Generales.....	9
Específicos.....	9
IV. REVISION BIBLIOGRÁFICA.....	10
1. BIOPRESERVACION DE LAS CARNES.....	10
2. PRODUCTOS CARNICOS.....	14
2.1 Elaboración de productos cárnicos.....	15
2.2 Aditivos.....	16
2.3 Fermentación.....	17
a) Fermentación de hidratos de carbono.....	18
b) Lipólisis.....	18
c) Protéolisis.....	18
2.4 Microbiología de las carnes.....	19
2.5 Ecología Bacteriana de las carnes.....	19
2.6 Contaminación de las carnes.....	20
3. BACTERIAS ACIDO LÁCTICAS.....	22
3.1 Metabolismo de las BAL.....	26
4. BACTERIOCINAS.....	28
4.1 Reseña histórica.....	28
4.2 Definición bacteriocinas.....	29
4.3 Clasificación de las bacteriocinas.....	31
4.4 Diversidad de las bacteriocinas.....	35

5 APLICACIÓN DE BAL Y BACTERIOCINAS EN LA BIOPRESERVACION DE CARNES Y SUS PRODUCTOS.....	37
6 PROYECC IONES.....	42
V. CONCLUSION.....	43
VI. BIBLIOGRAFÍA.....	45

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	Principales mecanismos de generación de sabor y aroma	17
Figura 2	Principales fuentes de contaminación de las carnes.	21
Figura 3	Metabolismo, función y ejemplos de Bacterias Acido Lácticas	27
Figura 4	Línea de Tiempo desde el descubrimiento de la primera bacteriocina hasta nuestra fecha.	29

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	Actividad antimicrobiana de diversas cepas de BAL frente a bacterias patógenas y no patógenas.	26
Tabla 2	Bacteriocinas, clasificación, microorganismos productores utilizados en la industria alimentaria de las carnes	33
Tabla 3	Bacteriocinas y usos en la industria cárnica	40