

Bioges ultima un fermento específico para embutido ibérico

Ha desarrollado fermentos para DOP Cabrales y DO Afuega'l Pitu y estudia entrar en el mundo de los vinos

Carlos Rija



La compañía Bioges Starters, con sede en León y especializada en biotecnología para la alimentación, prevé lanzar un fermento específico para embutido ibérico, con cepas microbianas autóctonas, seleccionadas por sus buenas capacidades tecnológicas y aisladas del propio embutido. Con tal fin, la empresa ha colaborado con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y, en la actualidad, el desarrollo se encuentra en la última etapa, con pruebas a nivel industrial en diferentes plantas de embutido ibérico.

Según indican fuentes de Bioges, "el hecho de haber empleado cepas microbianas autóctonas aisladas del propio embutido le proporciona al fermento una actividad tecnológica que no poseen los fermentos que existen en el mercado a día de hoy". En cualquier caso, **su característica más innovadora es su capacidad para reducir el contenido en aminas biógenas**, como demuestran las investigaciones llevadas a cabo por investigadores del antiguo Instituto de Fermentaciones Industriales del CSIC. La presencia de dichas aminas en los alimentos puede estar relacionada con síntomas parecidos a los de la alergia, caso de la histamina, e incluso ser causantes de dolores de cabeza y vómitos, entre otros efectos no deseados. La presencia de aminas biógenas en los alimentos se debe a bacterias alterantes con actividad descarboxilasa o, incluso, al uso de fermentos compuestos de bacterias no seleccionadas.

Fermento para DOP cabrales

En fechas recientes, Bioges Starters también ha desarrollado un fermento específico y autóctono para la DOP Cabrales, desarrollado a partir de la investigación llevada a cabo por el Instituto de Productos Lácteos de Asturias del CSIC (IPLA-CSIC) y denominado CAB 00. Este fermento es comercializado en la sede de la Fundación para la Promoción del Queso de Cabrales, a un precio de 3€ y en sobres que permiten procesar 250 l de leche.

Con anterioridad, la empresa biotecnológica leonesa ya había desarrollado un fermento similar para la DO Afuega'l Pitu, también en colaboración con el IPLA-CSIC. Según señalan desde Bioges "estos fermentos específicos conservan la esencia microbiana de antaño y proporcionan a las DO/DOP un ingrediente autóctono más en la fabricación, como la leche o el propio sistema de fabricación artesanal".

Bioges Starters está especializada en el desarrollo, fabricación y comercialización de fermentos específicos para su uso en la elaboración de alimentos fermentados de alto valor añadido, protegidos por marcas de calidad IGP y DOP. Dispone en su catálogo de diversos fermentos cárnicos y lácteos, mientras que **proyecta entrar en el mundo de los vinos para elaborar algún tipo de cultivo para la fermentación alcohólica o maloláctica.**

carlos.rija@alimarket.es

<http://www.alimarket.es/noticia/65705/Bioges-ultima-un-fermento-especifico-para-embutido-iberico>