



Servicios de caracterización de Masas Madre de Cultivo

Para que las empresas panarias puedan lanzar al mercado un producto diferenciado, necesitan tener un profundo control de su proceso y de su producto y para ello tener un mayor conocimiento de su Masa Madre de Cultivo (MMC)

Productos diferenciados, mayor control del proceso y del producto y ahorro de costes

La MMC es una matriz alimentaria constituida por harina, agua y otros ingredientes en la que conviven bacterias y levaduras metabólicamente activas dando lugar a compuestos que determinan el proceso de elaboración del pan y, sobre todo, las características organolépticas y nutricionales del pan final.

Para conocer la MMC, CNTA ofrece los siguientes servicios:

SERVICIOS	QUÉ PERMITE	QUÉ SE OBTIENE
1. CARACTERIZACIÓN BÁSICA DE MMC Identifica los rasgos fundamentales de la MMC.	Conocer mejor el proceso fermentativo. Tomar decisiones de proceso y de formulación.	Producto diferenciado caracterizado.
2. CARACTERIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS, AZÚCARES Y ÁCIDOS ORGÁNICOS Consigue un mayor conocimiento de la MMC.	Mayor y mejor conocimiento del proceso fermentativo para la toma de decisiones sobre el proceso y la formulación.	Producto diferenciado en aspectos concretos: índice glucémico, aspectos funcionales y aspectos tecnológicos (actividad antifúngica, vida útil, etc.)
3. CARACTERIZACIÓN COMPLETA DE MMC Y ASESORAMIENTO TÉCNICO Conocimiento total de la MMC, incluso a nivel molecular. Incluye asesoramiento técnico.	Realizar desarrollos biotecnológicos. Desarrollar masas madre a medida.	Producto a medida. Microorganismos (bacterias y levaduras) aisladas e identificadas para, en caso de que se desee, inoculación de la MMC. Procedimiento de control de calidad periódico en un proceso industrial que utilice Masa Madre como agente fermentador.

+ información: comercial@cnta.es | +34 948 670 159

Comparativa de servicios:

Servicios	1	2	3
Caracterización microbiológica			
Recuento de microorganismos	•	•	•
Identificación de microorganismos		•	•
Caracterización química			
Determinación de pH	•	•	•
Cuantificación de azúcares reductores / fermentables	•	•	•
Reparto de azúcares (Glucosa, fructosa, maltosa, etc.)		•	•
Cuantificación de acidez total	•	•	•
Cuantificación de ácidos orgánicos (láctico y acético)		•	•
Cuantificación de etanol	•	•	•
Cuantificación de aminoácidos			•
Análisis molecular RAPD			•

¿Porqué con CNTA?

CNTA cuenta con una dilatada experiencia en la investigación y desarrollo de microbiología industrial centrada en:

Bioprocesos

Optimización y control de procesos fermentativos: panadería, vinagre, lácteo, cárnico y cervecero

Biotecnología

Caracterización y control del comportamiento de microorganismos con interés tecnológico (en proceso/producto) o funcional (en producto)

Probióticos

Aislamiento, selección, caracterización, protección (microencapsulación) de microorganismos con potencial probiótico. Formulación de alimentos potencialmente probióticos

Para ello, disponemos de:



Investigadores

especialistas en Microbiología industrial/Biotecnología y Metabolismo microbiano



Laboratorios

de: Bioprocesos, Fermentaciones, Biotecnología, Microbiología Clásica y Físico-Químico



Cepario

de 400 Bacterias Lácticas y 100 Levaduras parcialmente caracterizado desde el punto de vista tecnológico y funcional

10

Métodos de ensayo

basados en evaluación de actividad metabólica microbiana, aplicables a bacterias lácticas/levaduras con el fin de evaluar su potencial tecnológico y saludable como flora microbiana en formulas de masa madre

Todo ello, junto con la experiencia de 10 años en procesos fermentativos, hace de CNTA el mejor aliado para que puedas obtener un producto diferenciado y competitivo

Si eres socio, descubre tus ventajas adicionales

+ información: comercial@cnta.es | +34 948 670 159