

Seminario de Investigación “Producción dirigida de AGVs”

Marta Carballa, Miguel Mauricio, Riccardo Bevilacqua, Jaqueline Cardoso, Juan Iglesias

Programa

- **Marta Carballa, Miguel Mauricio-Iglesias.**

Presentación de la línea y proyectos relacionados con esa línea.

- **Jaqueline Cardoso.**

Título: “Valorización de las aguas residuales de la industria conservera en ácidos grasos volátiles mediante fermentación anaerobia”.

Resumen: La producción de ácidos grasos volátiles (AGV) a partir de desechos y residuos orgánicos mediante fermentación anaeróbica es una tecnología prometedora y se fomenta el uso de fermentación de cultivos mixtos microbianos debido a sus diversas ventajas operativas y económicas. Este trabajo tiene el objetivo de evaluar la valorización de aguas residuales de la industria conservera en ácidos grasos volátiles mediante fermentación anaerobia en cultivo mixto. Concretamente, se pretende analizar la influencia de las condiciones de operación (TRH, pH) en la selectividad y productividad del proceso.

- **Juan Iglesias Riobó.**

Título: “Influencia de la salinidad en la cofermentación anaerobia de azúcares y proteínas”.

Resumen: Una característica intrínseca de las aguas de la industria conservera es la salinidad. Este trabajo se centra fundamentalmente en analizar el efecto de la salinidad en la cofermentación anaerobia de proteínas y azúcares. Para ello, se han seleccionado dos sustratos modelo (glucosa y gelatina), y se ha estudiado el efecto de distintas concentraciones de sal sobre el proceso de (co)fermentación en términos de productividad, conversión y selectividad.

- **Riccardo Bevilacqua.**

Título: “Producción selectiva de ácidos grasos volátiles a partir de la fermentación anaerobia de proteínas”.

Resumen: Las proteínas representan una fracción orgánica relevante de muchos residuos orgánicos. Sin embargo, los mecanismos involucrados en su fermentación anaerobia, así como el efecto de las condiciones operacionales sobre el proceso, han sido apenas estudiados. Este trabajo se centra en el estudio de los mecanismos de conversión de los aminoácidos en ácidos grasos volátiles, y en la influencia de las condiciones de operación en los mismos.