

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero 2023

Aspectos de calidad en la elaboración de productos cárnicos fermentados (embutidos / carnes frías)

Dra. Edith Ponce Alquicira – UAM, Unidad Iztapalapa

Dra. Montserrat Escobar Sánchez – AMEXITEC

Semblanza de las talleristas

Dra. Edith Ponce Alquicira

Profesora Titular C adscrita al departamento de Biotecnología de la UAM Unidad Iztapalapa. QFB egresada de la Facultad de Química UNAM y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Nottingham, Inglaterra.

Investigador Nacional nivel II del Sistema Nacional de Investigadores del CONACYT, Profesor Perfil PRODEP, miembro de la Academia Mexicana de Ciencias del 2008 a la fecha, miembro profesional del Institute of Food Technologists (IFT), fundador y actual presidente de la Asociación Mexicana de Tecnología de la Carne (AMEXITEC).

Ha participado y dirigido diversos proyectos relacionados con la bioconservación, microbiología de alimentos, productos cárnicos y estudio de propiedades funcionales de sustratos musculares, cuyos resultados han sido publicados y presentado en diversos foros científicos. A la fecha cuenta con más de 60 artículos científicos, además de 34 capítulos de libro en ciencia de alimentos y tecnología de carne con editoriales nacionales e internacionales.

Dra. Montserrat Escobar Sánchez

Egresada de la Universidad Autónoma Metropolitana donde cursó estudios de licenciatura en Ingeniería Bioquímica Industrial, obteniendo además los grados de Maestría y Doctorado en Biotecnología.

Actualmente está adscrita al Laboratorio de Biología Molecular y Bioquímica de Macromoléculas en la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, donde desarrolla actividades de investigación sobre la evaluación de agentes antimicrobianos, además de la caracterización funcional y molecular de bacterias lácticas como cultivos iniciadores para la industria cárnica, destacando especialmente del género *Pediococcus* por su potencial probiótico.

Desde el 2021 forma parte del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de Carne, A.C.

Reseña del taller

El objetivo del taller es revisar aspectos microbiológicos y fisicoquímicos involucrados en el proceso de elaboración de los productos cárnicos fermentados (embutidos / carnes frías).

Se revisarán los aspectos microbiológicos y fisicoquímicos en la selección de las materias primas y su modificación durante los procesos de fermentación y secado, haciendo énfasis en los cambios en la diversidad microbiana y el desarrollo de los atributos de textura, sabor y color. Asimismo, se discutirá sobre las características y criterios de selección de cultivos iniciadores e inclusión de probióticos y prebióticos.