

## ANEJO 2

### XLVII Foro de Colaboración Público Privada

#### “Microbiota y su relación con los Sistemas Alimentarios”

Esta ficha puede ocupar como máximo las dos caras de esta hoja

#### 1. Información del Grupo de Investigación:

- IMIDRA
- Investigación Agroalimentaria
- Teresa Arroyo Casado. email: [teresa.arroyo@madrid.org](mailto:teresa.arroyo@madrid.org)
- Margarita García García. email: [margarita\\_garcia\\_garcia@madrid.org](mailto:margarita_garcia_garcia@madrid.org)
- Vanesa Postigo Herrero. email: [vanesa.postigo@madrid.org](mailto:vanesa.postigo@madrid.org)

#### 2. Líneas de investigación en las que se está trabajando actualmente.

- Estudio y selección del levaduras y bacterias para elaboración de bebidas fermentadas: vino y cerveza
- Selección de bacterias acéticas para elaboración de vinagre

#### 3. Proyectos que se están llevando a cabo actualmente en las correspondientes líneas de investigación.

- Aplicación de levaduras autóctonas a la elaboración de nuevas cervezas biosaludables en la Comunidad de Madrid
- Elaboración de vinagre ecológico en la Comunidad de Madrid

#### 4. Palabras “clave” de la investigación que se desarrolla.

Aislamiento, identificación, selección, microbiota, bebidas fermentadas, vinagre

#### 5. Relaciones con otros grupos de investigación.

- Universidad de Alcalá. Facultad de Farmacia. Grupo de Microbiología
- Programa de Doctorado Ciencias de la Alimentación (UAM)
- Cervezas La Cibeles

#### 6. Resultados más relevantes de la Investigación en los últimos 5 años.

- Gustavo Cordero-Bueso, Teresa Arroyo, Eva Valero. (2014). Grape-Berries Yeast Influence of Vineyard Management. Food and Beverage Consumption and Health Series. José S. Câmara (University of Madeira). NOVA Publishers. Pp. 27-46. ISBN: 978-1-63321-402-6.
- Cordero-Bueso, G., Arroyo, T., Valero, E. (2014). A long term field study of the effect of fungicides penconazole and sulfur on yeasts in the vineyard. International Journal of Food Microbiology, 189-194.
- García, M., Esteve-Zarzoso, B., Cabellos, J.M., Crespo, J., Romero, V., Arroyo, T. (2015). Desarrollo de nuevos procesos fermentativos mediante la inoculación de levaduras autóctonas en la DO “Vinos de Madrid”. XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. Almendralejo (Badajoz). Ed. Cultural Santa Ana. ISBN: 978-84-7930-103-1, 153-177.

- Gustavo Cordero-Bueso, Braulio Esteve-Zarzoso, Mar Gil-Díaz, Margarita García, Juan Mariano Cabellos and Teresa Arroyo. (2016). Improvement of Malvar wine quality by use of locally-selected *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Fermentation*. 2016 Mar; 2(7):1-13. doi: 10.3390/fermentation2010007.
- García M, Greetham D, Wimalasena TT, Phister TG, Cabellos JM, Arroyo T. (2016). The phenotypic characterization of yeast strains to stresses inherent to wine fermentation in warm climates. *Journal of Applied Microbiology*. 2016 Jul; 121(1):215-33. doi: 10.1111/jam.13139.
- Margarita García, Braulio Esteve-Zarzoso and Teresa Arroyo. (2016). *Non-Saccharomyces* yeasts: biotechnological role for wine production. *Grape and Wine Biotechnology*. Editor: Prof. Antonio Morata. ISBN: 978-953-51-4773-2.
- Margarita García, Teresa Arroyo, Julia Crespo, Juan Mariano Cabellos, Braulio Esteve-Zarzoso. (2017). Use of native non-*Saccharomyces* strain: A new strategy in D.O. "Vinos de Madrid" (Spain) wines elaboration. *European Journal of Food Science and Technology*, 5(2):1-26.
- Margarita Garcia, Rafael Apolinar-Valiente, Pascale Williams, Braulio Esteve-Zarzoso, Teresa Arroyo, Julia Crespo García, and Thierry Doco (2017). Polysaccharides and oligosaccharides produced on Malvar wines elaborated with *Torulaspota delbrueckii* CLI 918 and *Saccharomyces cerevisiae* CLI 889 native yeasts from D.O. "Vinos de Madrid". *J. Agric. Food Chem.* DOI: 10.1021/acs.jafc.7b01676.
- García, M., Esteve-Zarzoso, B., Crespo, J., Cabellos, J. M. y Arroyo, T. (2017). Yeast Monitoring of Wine Mixed or Sequential Fermentations Made by Native Strains from D.O. "Vinos de Madrid" Using Real-Time Quantitative PCR. *REF. Frontiers in Microbiology*, 8:2520. doi: 10.3389/fmicb.2017.02520.
- Crespo, J., Rigou, P., Romero, V., García, M., Arroyo, T., & Cabellos, J. M. (2017). Effect of seasonal climate fluctuations on the evolution of glycoconjugates during the ripening period of grapevine cv. Muscat à petits grains blancs berries. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(5), 1803–1812. doi:10.1002/jsfa.865620.
- García, M., Esteve-Zarzoso B., Cabellos, J.M., Arroyo, T. *Advances in the Study of Candida stellate*. DOI: 10.3390/fermentation4030074.

## 7. Equipos e Instalaciones Científicas.

- Laboratorio de microbiología
- Bodega experimental del IMIDRA
- Instalaciones en Cervezas La Cibeles
- Equipos de cromatografía de gases y líquidos
- Laboratorio de Biología Molecular

## 8. Internacionalización.