

NOTA PRIMERAS JORNADAS CIENTÍFICO-TÉCNICAS “Biotecnología del Pan en el Siglo XXI”

El Instituto de Biología Funcional y Genómica (IBFG) organizó durante los días 14-16 de noviembre de 2018 las 1as Jornadas Científico Técnicas sobre “Biotecnología del Pan en el Siglo XXI”, en las que intervinieron destacados investigadores y empresarios españoles.

Las Jornadas promovieron el flujo de ideas e información científico técnica entre distintos Centros Públicos de Investigación y numerosas Empresas, que persiguen el objetivo común de desarrollar productos de panificación innovadores, de alta calidad nutricional, organoléptica y sensorial, más saludables y duraderos, industrialmente sostenibles, reproducibles y con menos aditivos.

El encuentro ha contribuido al avance del conocimiento y la transferencia e implementación de resultados de la Investigación en el importante sector Agroalimentario de la Panificación.

Impartieron conferencias 6 Investigadores de distintos Institutos del CSIC y 2 de la Universidad de Salamanca, así como 5 responsables altamente cualificados de los departamentos de I+D+i de grandes y medianas Empresas.

En las conferencias se abordaron numerosos aspectos científicos, técnicos y sociales sobre la elaboración del pan y los retos que impone incrementar su calidad y producción en el siglo XXI.

Con la intervención y preguntas de los asistentes, se trataron diversos temas relacionados con la “cadena de valor del pan,” como la selección y distribución de las semillas o las nuevas variedades de harinas, con o sin gluten, de distintos cereales y pseudocereales (día 14).

Se abordaron seguidamente los procedimientos de obtención de trigos más digestibles y las numerosas cualidades de las harinas del nuevo cereal Tritordeum. A continuación, se impartieron conferencias sobre la biodiversidad de especies y cepas de levaduras y bacterias lácticas que fermentan las harinas, su influencia en las propiedades del pan, el diseño y formulación de inóculos fermentativos innovadores y el empleo de modernas técnicas metataxonómicas en la investigación del microbioma del pan (día 15).

Las Jornadas finalizaron con tres conferencias relativas a los variados procesos y tecnologías que se emplean actualmente en la industria para la fabricación de diferentes productos de panificación y su influencia en sus propiedades y la calidad nutricional, entre otros aspectos (día 16).

A las conferencias asistieron investigadores, estudiantes, empresarios y público en general.