



# CARACTERIZACIÓN DEL MICROBIOMA Y MICOBIOOMA DE BODEGA Y SU INFLUENCIA SOBRE LA MADURACIÓN DE LOS QUESOS E INNOVACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DESDE LA GRANJA HASTA EL CONSUMIDOR (LACTOCAV)

Desarrollo de nuevos productos lácteos, aumentando el valor añadido, maximizando rendimientos productivos, y el aprovechamiento de suero durante el proceso de elaboración de los distintos productos.

## IMPACTO

Como principales innovaciones la utilización de la tribología, como método objetivable en el análisis sensorial de nuevos productos lácteos y la caracterización del microbioma y micobioma, característicos de bodega, y su influencia sobre el afinado de los quesos y sus características finales.

## Financiación:



**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

*Europa invierte en las zonas rurales*



INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO



Junta de  
Castilla y León



PERINOX  
Food Industry solutions



CHR HANSEN  
*Improving food & health*

**Lacteacyl**

FEDERACION  
CASTILANO LEONESA  
DE INDUSTRIAS LACTEAS



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LACTEICO  
DE CASTILLA Y LEÓN



CAMPOVEJA  
QUESERÍA