vinetur

Campus del Jamón: Conferencia sobre el efecto de los mohos y levaduras en la calidad y seguridad del jamón curado

Durante el proceso de curación del jamón se desarrollan microorganismos capaces de influir en el producto final. El profesor, investigador y experto en nutrición y bromatología, Félix Núñez, expondrá cómo se generan, qué tipos son y cómo repercuten en las características del jamón curado.

lunes 2 de septiembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



El próximo jueves, 5 de septiembre, Félix Núñez, catedrático de Nutrición y Bromatología de la facultad de Veterinaria e investigador del Instituto de Carne y Productos Cárnicos de la Universidad de Extremadura, ofrecerá una ponencia sobre el efecto de los mohos y las levaduras en la calidad y seguridad del jamón curado. El acto tendrá lugar en el Campus del Jamón Monte Nevado, primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la formación, investigación y divulgación del jamón, producto estrella de la gastronomía y cultura española.

El profesor e investigador Félix Núñez adentrará al público en el mundo microbiano que se desarrolla en la superficie del jamón durante su proceso de curación, periodo en el que se desarrolla una compleja comunidad de microorganismos, entre los que están los mohos y levaduras, capaces de influir a las propiedades del producto final y en la seguridad alimentaria. Resolverá las incógnitas de a qué se debe, cuáles son los principales tipos que podemos encontrar, cómo afectan al proceso de curación y a las características del producto.

El acto tendrá lugar el 5 de septiembre a las 17:00 horas en Carbonero el Mayor, a sólo 20 minutos de Segovia, donde se ubica el Campus del Jamón Monte Nevado. La asistencia podrá ser tanto de forma presencial, rellenando previamente un formulario, como online.

Este evento se enmarca dentro del programa de actividades del Campus del Jamón de Monte Nevado, reconocido por su compromiso tanto en la expansión de la cultura, investigación y formación nacional e internacional, como por su impulso del sector del jamón curado español.