

ÍNDICE GENERAL

I. INTRODUCCIÓN	1
I.1. El sector cárnico	3
I.2. Embutidos crudos curados.....	6
I.3. Fabricación de embutidos crudos curados.....	8
I.3.1. Selección de materias primas.....	9
I.3.2. Preparación de la mezcla y embutido	11
I.3.3. Estufaje	11
I.3.4. Secado – maduración	11
I.4. Microbiota cárnica.....	14
I.4.1. Bacterias ácido lácticas	15
I.4.2. Micrococáceas	16
I.4.3. Levaduras.....	18
I.5. Identificación y caracterización de <i>Debaryomyces hansenii</i>	19
I.5.1. Identificación de <i>D. hansenii</i> utilizando técnicas moleculares.....	24
I.5.2. Caracterización genética de la especie <i>D. hansenii</i>	27
I.6. El aroma de los embutidos	30
I.6.1. Precursores del aroma.....	31
I.6.1.1. Lipólisis.....	32
I.6.1.2. Proteólisis.....	33
I.6.2. Oxidación lipídica.....	33
I.6.3. Reacciones de transformación de aminoácidos	34
I.6.4. Fermentación de los hidratos de carbono	35
I.7. Efecto de la especie <i>D. hansenii</i> en el aroma de los productos cárnicos.....	36
I.8. Referencias bibliográficas	45
II. OBJETIVOS	62

III. RESULTADOS	66
Capítulo 1. Caracterización molecular y potencial aromático de cepas de <i>D. hansenii</i> aisladas de embutidos crudos curados.	68
Capítulo 2. Generación de compuestos aromáticos producidos por cepas de <i>Debaryomyces hansenii</i> en un sistema modelo cárnico similar a un embutido crudo curado.	105
Capítulo 3. Impacto de la inoculación de cepas de <i>Debaryomyces hansenii</i> en la calidad de embutidos crudos curados de fermentación lenta.	145
Capítulo 4. Evaluación de la inoculación de levaduras en embutidos crudos curados mediante la producción de compuestos volátiles utilizando la técnica de espectrometría de masas directa por selección de iones en tubo de flujo (SIFT-MS).	177
IV. DISCUSIÓN GENERAL.....	201
V. CONCLUSIONES	217