

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Ana Belén Flórez García

Nombramiento: Científico Titular de OPIs

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

IPLA-CSIC, Paseo Río Linares, s/n, 33300-Villaviciosa, Asturias
España

Contacto: Teléfono, e-mail.

+34985893419; abflores@ipla.csic.es

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

Cultivos Lácteos Funcionales

Infraestructura y equipo:

2 termocicladores Mycycler (Bio-Rad); 1 cabina de anaerobiosis (Don Whitley); 1 cabina de flujo laminar; equipo de DGGE (Bio-Rad); equipo completo de electroforesis de ADN y proteínas; servicios científico-técnicos del IPLA (HPLC, UHPLC, CG, microscopio de fluorescencia, multifermetador, planta piloto de productos lácteos, etc.).

Técnicas de análisis especializadas:

DGGE, qPCR, clonación y expresión de genes, genómica de BAL, metagenómica de productos lácteos

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Caracterización de productos lácteos tradicionales y diseño de fermentos
2. Microbiología gastrointestinal humana y selección de probióticos
3. Resistencia a antibióticos en BAL y productos lácteos

Principales intereses de Investigación:

Características fenotípicas y moleculares de BAL, microbiota de productos lácteos, resistencia a antibióticos en BAL, dispersión de resistencias través de la cadena alimentaria.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Desarrollo y empleo de microbiotas core como fermento para la elaboración de quesos tradicionales con objeto de incrementar su calidad y seguridad higiénica

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

Queso Cabrales DOP (azul), queso Casín DOP, otros quesos, yogur y leches fermentadas naturales

Publicaciones recientes (Hasta 10):

- 1.- Flórez, A.B., Vázquez, L., Rodríguez, J., Redruello, B., and Mayo, B. Transcriptional regulation of the equol biosynthesis gene cluster in *Adlercreutzia equolifaciens* DSM19450^T. *Nutrients* 11: 993.
- 2.- Valenzuela, J. A., Flórez, A.B., Vázquez, L., Vasek, O.M., and Mayo B. 2019. Production of γ -aminobutyric acid (GABA) by lactic acid bacteria strains isolated from traditional, starter-free dairy products made of raw milk. *Beneficial Microbes* 10: 579-587.

- 3.- Caro, I., E. J. Quinto, L. Fuentes, V. Alessandria, L. Cocolin, M. P. Redondo-del-Río, B. Mayo, A. B. Florez, J. Mateo. 2020. Characterization of *Lactococcus* Strains Isolated from Artisanal Oaxaca Cheese. LWT-Food Science and Technology 122: 109041.
- 4.- Vázquez, L., Flórez, A. B., Verbruggen, S., Verhoeven, J., Venema, K., and Mayo, B. 2020. Modulation of equol production via different dietary regimens in an artificial model of the human colon. Journal of Functional Foods 66: 103819.
- 5.- Sirichoat, A., Flórez, A. B., Vázquez, L., Buppasiri, P., Panya, M., Lulitanond, V., and Mayo, B. 2020. Antibiotic susceptibility profiles of lactic acid bacteria isolated from the human vagina and genetic basis of acquired resistances. International Journal of Molecular Sciences 21: 2594.
- 6.- Vázquez, L., Flórez, A. B., Redruello, B., and Mayo, B. 2020. Metabolism of soy isoflavones by dominant and subdominant bacterial species in human faeces: characterization of an *Adlercreutzia equolifaciens* strain that does not produce equol. Biomolecules 10: E950.
- 7.- Sirichoat, A., Flórez, A. B., Vázquez, L., Buppasiri, P., Panya, M., Lulitanond, V., and Mayo, B. 2020. Antibiotic resistance-susceptibility profiles of *Enterococcus faecalis* and *Streptococcus* spp. from the human vagina, and genome analysis of the genetic basis of intrinsic and acquired resistances. Frontiers in Microbiology 11: 1438.
- 8.- Ruiz, L., Flórez, A. B., Sánchez, B., Moreno-Muñoz, J. A., Rodríguez-Palmero, M., Jiménez, J., Gavilán, C., Gueimonde, M., Ruas-Madiedo, P., and Margolles, A. 2020. *Bifidobacterium longum* subsp. *infantis* CECT7210 (B. *infantis* IM-1®) displays In Vvtro activity against some intestinal pathogens. Nutrients, 12: 3259.
- 9.- Mayo, B., Rodríguez, J., Vázquez, L., and Flórez, A.B. 2021. Microbial interactions within the cheese ecosystem and their application to improve quality and safety. Foods 10: 602.
- 10.- Vázquez, L., Flórez, A.B., Rodríguez, J., Redruello, B., and Mayo, B. 2021. Heterologous expression of equol biosynthesis genes from *Adlercreutzia equolifaciens*. FEMS Microbiology Letters 368: fnab082.

Patentes

1.-Mayo, B., Flórez, A. B., y Delgado S. 2010. Cepa probiótica resistente a antibióticos, producto probiótico que la contiene y sus aplicaciones. Número de prioridad P200603055; No. publicación ES2328651.
Licenciada a: Biópolis SL; Contrato de Licencia OTT20102066 CSIC, 25 de Octubre, 2010

Vinculación con Empresas

1. Consejo Regulador del queso de Cabrales
2. Christian Hansen, Dinamarca
3. CSK Food Enrichment, Holanda

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: