



Francisco Javier Carballo García

Licenciado (5-12-1984) y Doctor (29-9-1989) en Veterinaria por la Universidad de León (España) con Premio Extraordinario de Licenciatura y Doctorado, su Tesis Doctoral versó sobre purificación y caracterización de enzimas reductoras del diacetilo, compuesto responsable del aroma de la mantequilla y otros alimentos madurados. Con posterioridad realizó trabajos de investigación en el INRA francés (Station de Recherches Laitières, Jouy-en-Josas, Paris) sobre caracterización de bacterias lácticas aisladas de yogures autóctonos.

En los últimos 20 años ha desarrollado su actividad investigadora en el campo de la caracterización bioquímica y microbiológica de los productos lácteos y cárnicos tradicionales, en la mejora de su tecnología de elaboración y en la puesta a punto de procedimientos para su industrialización. Con esta temática específica, ha sido investigador principal de 9 Proyectos de Investigación de ámbito nacional y autonómico (CICYT, XUNTA DE GALICIA, UVIGO) y ha colaborado también en Proyectos de ámbito europeo. Ha dirigido 10 Tesis Doctorales, 11 Tesis de Licenciatura y 71 Proyectos Fin de Carrera de Ingeniería Técnica Agrícola. Es coautor de 114 artículos de investigación en revistas con revisores, la mayor parte de ellos en revistas internacionales de prestigio (Journal of Dairy Science, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Le Lait, Journal of Food Protection, Food Chemistry, etc.), 2 capítulos de libros publicados por Editoriales de prestigio internacional, y 122 comunicaciones y ponencias en Congresos nacionales e internacionales. Ha formado parte del Comité Científico de numerosos Congresos nacionales e internacionales.

Actúa asiduamente como revisor para diferentes revistas internacionales del ámbito de la Ciencia de los Alimentos (International Dairy Journal, Food Chemistry, Journal of Food Engineering, Food Microbiology, etc), habiendo revisado un total de 131 artículos de investigación.

Ha editado 4 libros y traducido al castellano, del francés e inglés, 5 manuales relacionados con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



GALICIAN (NW SPAIN) TRADITIONAL FOODS WITH P.D.O. OR G.P.I. REGIMES. CHARACTERISTICS, IMPROVEMENT EXPERIENCES AND OPPORTUNITIES

Carballo, J.1

1 Department of Food Technology, Faculty of Sciences of Ourense, University of Vigo, Campus Universitario, s/n, 32004 Ourense, Spain

Abstract

Galicia (NW of Spain) is an autonomous community with a great vocation and tradition for the agriculture and cattle raising. A great variety of traditional foods of animal or vegetal origin exist in this region. Some of them are abundantly produced and are protected by P.D.O. (Protected Denomination of Origin) or P.G.I. (Protected Geographical Indication) regimes. On the contrary, some others are produced to very small scale and are commercialized and consumed in very limited areas. All of them store a high quality and personality and they are the receivers of centuries of wisdom and of experience, and the reflection of the country, of its climate, of its culture and of its people.

At this time, 11 traditional foods have a P.D.O. regime and another 10 are protected with G.P.I. regimes in Galicia.

- **Wines:** Monterrei P. D.O.; Rias Baixas P. D.O.; Ribeira Sacra P.D.O.; Ribeiro P.D.O., and Valdeorras P.D.O.

- **Cheeses:** Arzúa-Ulloa P.D.O.; Cebreiro P.D.O.; San Simón da Costa P.D.O.; and Tetilla P.D.O.

- **Meat and meat products:** Laón Gallego G.P.I. (raw cured pork fore leg); Ternera Gallega G.P.I. (beef from the “Rubia Gallega” and “Morenas del Noroeste” breeds and their crosses).

- **Honey:** Mel de Galicia (Galician honey) G.P.I.

- **Bread:** Pan de Cea (Cea Bread) G.P.I.

- **Chestnuts:** Castaña de Galicia (Galician chestnuts) G.P.I.

- **Potatoes:** Pataca de Galicia (Galician potatoes) G.P.I.



- **Vegetables:** Faba de Lourenzá (Beans *Phaseolus vulgaris* from Lourenzá) G.P.I.; Grelos de Galicia (Galician turnips) G.P.I.; Pemento do Couto (Peppers from Couto) G.P.I.; Pemento de Herbón (Peppers from Herbón) P.D.O.
- **Shellfish:** Mejillón de Galicia (Galician mussel) P.D.O.
- **Confectionery:** Tarta de Santiago (Tart of Santiago) G.P.I.

In the present communication, the characteristics and data of production of all these foods will be given, and the experiences of improvement and their opportunities in the modern markets will be also reported.