

06/L093

Calidad Microbiológica en productos mínimamente procesados.
Microbiological quality in products minimumly process.

Director: MARTIN, Fanny Raquel

Correo Electrónico: fmartin@fcai.uncu.edu.ar

Co-Director: ALCANTU, Stella Maris de Lourdes

Integrantes: EVANGELISTA, Sara Mabel; CASTRO, Sandra Patricia; MOLINA, María Noemí; ANDREONI, Verónica Analía; MAGDALENA, Natalia.

Resumen Técnico: Durante los últimos años en la Argentina se ha incrementado el consumo de hortalizas mínimamente procesadas, también denominadas alimentos de IV Gama, fresh cut o listo para usar. Los que presentan ventajas como satisfacer las necesidades de los consumidores actuales reduciendo el tiempo de preparación de las comidas; calidad uniforme y total de los productos, adquisición de los mismos durante todo el año; facilidad de acceso a productos saludables; menor espacio para el almacenamiento y aprovechamiento del producto en la totalidad lo que lleva a una reducción de pérdidas. Son productos que en su proceso incluyen las labores de limpieza y/o lavado, trozado y/o cubeteado y envasado no asegurando la ausencia de microorganismos o la estabilidad durante la conservación por eso deben ser almacenados en refrigeración. Diversas investigaciones de estos productos demuestran que sirven como vehículos de microorganismos alterantes y patógenos de ahí la importancia de estudiar la presencia de los microorganismos y su evolución durante la conservación. Se determinará la calidad microbiológica de productos mínimamente procesados por elaboradores que cultivan las hortalizas tales como repollo, zanahoria y apio; controlando parámetros microbiológicos como recuento de aerobios mesófilos, aerobios psicrófilos, enterobacterias, hongos y levaduras de acuerdo a Métodos y muestreo ICMSF. Bacteriological Analytical manual del Food and Drug Administration; En el país no existe reglamentación que determine parámetros microbiológicos para este tipo de productos, se espera establecer tolerancias microbiológicas para los productos mínimamente procesados.

Summary: During the last years in Argentina the consumption of vegetables minimumly processed has been increased, also denominated foods of IV Gamme, fresh cut or ready to use. Those that present/display advantages like satisfying the necessities with the present consumers reducing to time of preparation of the meals; quality uniforms and total of products, acquisition of such throughout the year; facility of access to healthful products; smaller space for the storage and advantage of the product in the totality which takes to a reduction of losses. Products are that in their process include the workings of cleaning and/or washing, broken and or cubeteado and packaged assuring the absence microorganisms or the stability during the conservation for that reason they do not have to be stored in refrigeration. Diverse investigations of these products demonstrate there that they serve as vehicles as alterantes and pathogenic microorganisms of the importance of studying the presence of the microorganisms and its evolution during the conservation. The microbiological quality of products process by elaboradores will be determined minimumly that cultivate the vegetables such as repollo, carrot and celery; controlling



microbiological parameters like count of mesófilos aerobes, aerobic psicrófilos, enterobacterias, fungi and leavenings according to Methods and sampling ICMSF Bacteriological manual Analytical of the Food and Drug Administration; In the country regulation does not exist that determines microbiological parameters for this type of products, is hoped to establish microbiological tolerances for products minimumly process.