

06/L129

CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y VIDA ÚTIL DE SÁNDWICHES DE MIGA EN DISTINTOS TIPOS DE ENVASES

MICROBIOLOGICAL QUALITY AND SHELF LIFE MIGA SANDWICHES IN DIFFERENT TYPES OF PACKAGING

Director: MARTÍN, Fanny Raquel

Email: fmartin@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: ALCANTÚ, Stella Maris de Lourdes

Integrantes: Sara Mabel EVANGELISTA, Adriana Beatriz GUAJARDO, María Laura DÍAZ (Alta: 26/05/2015).

Resumen: *En los últimos años en la ciudad de San Rafael el perfil económico se ha visto modificado, transformándose en un centro turístico relevante en la provincia de Mendoza, lo que ha llevado a un incremento del ingreso de turistas que adquieren en general comidas rápidas. Por otro lado los habitantes han cambiado sus hábitos alimentarios adquiriendo variados productos elaborados en locales habilitados, sea para un evento social o como alimento ocasional, siendo los sándwiches de miga uno de los productos más elegidos.*

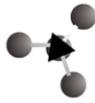
Los sándwiches están formados por ingredientes muy variados como panes, fiambres, embutidos, carnes, quesos, vegetales y aderezos (salsas, mayonesa, manteca e inclusive mezcla de ambas). Se preparan formando capas sucesivas de pan untado con aderezos, seguido por fetas (lonjas finas) de fiambre, rodajas de tomate, pimiento, huevo duro picado, lechuga, entre otros vegetales, para terminar con otra capa de pan. Su forma geométrica triangular, cuadrada o rectangular varía según el destino final de los mismos (copetín, lunch, venta al paso, etc)

La elaboración de los sándwich de miga implica una manipulación considerable y se consumen sin ningún tratamiento térmico posterior, factores que convierten a dicho alimento en potencial vehículo de microorganismos patógenos. Además los sándwiches presentan características óptimas para el desarrollo de microorganismos, ya que tienen alto contenido de nutrientes, pH, actividad de agua (aw) elevada.

Debido al déficit de datos en nuestra ciudad que reflejen las cargas microbianas que poseen estos productos y la importancia de mantener el control sanitario de esta actividad, se propone determinar la vida útil y verificar la calidad microbiológica de sándwiches de miga a la venta en la ciudad de San Rafael, Provincia de Mendoza, en distintos tipos de envases.



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS
APLICADAS A LA INDUSTRIA

SECYT
SECRETARIA DE CIENCIA
Y TECNICA