

Características de la carga microbiana de emparedados de miga

Iacona, Valeria A.; Vaccari, María C.; Moragues, Liana G.

Cátedra de Microbiología General - Facultad de Bioquímica y Cs. Biológicas - U.N.L. - Ciudad Universitaria - CC 530 - 3000 Santa Fe. Argentina
- TEL-FAX: 042- 571142

RESUMEN: Se analizaron 138 muestras de emparedados de miga con queso y mayonesa, muestreados durante un año en dos establecimientos elaboradores de la ciudad de Santa Fe.

Se realizaron los siguientes recuentos: bacterias mesófilas aerobias totales, bacterias coliformes totales, bacterias coliformes fecales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa (+), y presencia de *Salmonella*.

Los recuentos de bacterias mesófilas aerobias totales resultaron positivas en todas las muestras en un rango entre 3.10^3 y 9.10^6 UFC/g.

Además el 95,70 % de las muestras contenían bacterias coliformes totales, el 69,45 % bacterias coliformes fecales, el 30,20 % *E.coli* y el 15,9 % *S.aureus* coagulasa (+). En ninguna muestra se detectó presencia de *Salmonella* en 50 g de alimento.

Los altos recuentos de bacterias mesófilas aerobias totales, así como la presencia de bacterias coliformes fecales, *E.coli* y *S.aureus* coagulasa (+) en las muestras, implica el riesgo latente de llegar a mayores niveles de contaminación y a posibles intoxicaciones masivas, si el alimento no se manipula y conserva en condiciones adecuadas.

Dado que no existe en el Código Alimentario Argentino una reglamentación suficiente sobre criterios microbiológicos para el control de este tipo de alimentos, este trabajo aportará datos útiles a ser tenidos en cuenta a la hora de fijar una legislación adecuada a las necesidades actuales de protección del consumidor.

SUMMARY: Samples(138) consisting of sandwiches with cheese and mayonnaise were taken from two manufacturing plants in Santa Fe, during one year.

The following counts were made: total aerobic mesophilic bacteria, total coliform bacteria, faecal coliform bacteria, *Escherichia coli*, coagulase (+) *Staphylococcus aureus*, and *Salmonella*.

Counts of total aerobic mesophilic bacteria were positive in all samples, showing levels of 3.10^3 to 9.10^6 CFU / g.

In 95,70 % of the samples, total coliform bacteria could be detected and 69,45 % of the samples showed faecal coliform bacteria.

Moreover *E.coli* could be found in 30,20 % of the samples.

When searching for coagulase (+) *S.aureus*, 15,9 % of the samples were positive.

No sample contained *Salmonella* in 50 g.

The detection of high levels of total aerobic mesophilic bacteria, as well as, faecal coliform bacteria, *E.coli* and coagulase (+) *S.aureus* implies the risk of higher contamination levels possibly producing massive poisoning, unless food is manipulated and stored in proper conditions.

Since there are no regulations about microbiological specifications for the control of this kind of foods, in the Código Alimentario Argentino, this work would contribute data useful when having to set a suitable legislation for protecting the consumer.