

Identificación de variedades de *Neosartorya fischeri* aisladas de jugos cítricos concentrados

Sobrero, María S.¹; Basílico, María de la Luz²; Sanchis, Juan C.¹; Basílico, Juan C.

1- Cátedra de Química General. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas.

2- Cátedra de Microbiología, Dpto. Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral. Santiago del Estero 2829. (3000) Santa Fe. Argentina. e-mail: sobrero@fbcb.unl.edu.ar

RESUMEN: El aislamiento de *Neosartorya fischeri* a partir de jugos de frutas pasteurizados es frecuente. A la elevada resistencia térmica de los ascospores de éste moho se suma su capacidad de producir micotoxinas, por lo cual es importante aislarlo e identificarlo correctamente.

El objetivo del presente trabajo fue aislar e identificar variedades de *N.fischeri* a partir de jugos cítricos concentrados. Los métodos empleados en la identificación fueron: microscopía electrónica de barrido, resistencia térmica de los ascospores y evaluación de la capacidad toxicogénica de las cepas.

Se pudo aislar *N. fischeri* de los jugos estudiados independientemente del tipo de fruta usado en su elaboración (naranja, mandarina, pomelo y limón). En todos los casos las cepas resultaron pertenecer a la variedad *glabra*, siendo no productoras de fumitremorgenos A y B, ni de verruculígeno. La misma se caracteriza por elevados tiempos de reducción decimal ($D_{90} = 116$ a 140 minutos y $D_{90} = 4,1$ a 4,9 minutos).

Palabras claves: *Neosartorya fischeri*- identificación- jugos cítricos.

SUMMARY: Identification of varieties of *Neosartorya fischeri* isolated from concentrated citric juices. Sobrero, María S.¹; Basílico, María Z.²; Sanchis, Juan C.¹; Basílico, Juan C.². The isolation of *Neosartorya fischeri* from pasteurized fruit juices is frequent. Its capacity of producing micotoxins is added to the high temperature resistance of ascospores of this mould, reason by which it is important to be able to isolate and identify it correctly.

The object of this work was to isolate and identify varieties of *Neosartorya fischeri* from concentrated citric juices. The methods we employed in the identification were: ascospore temperature resistance, toxicogenic capacity and scanning electron microscopy. It was possible to isolate *Neosartorya fischeri* from juices studied independently of the type of fruit used in it elaboration (orange, lemon, grapefruit, mandarin). The strains resulted to belong to the *glabra* variety, not being neither of A and B fumitremogin nor of verruculogen producers. They were characterized by high time decimal reduction ($D_{90} = 116$ a 140 minutes y $D_{90} = 4,1$ a 4,9 minutes).

KEY WORDS: *Neosartorya fischeri* – Identification – Citric Juices.