



## “Evaluación de la calidad microbiológica de verduras de hoja cruda, procesadas y envasadas”

**Rassi, M(1)–Rollan, R(1)**

**(1)Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Católica de Córdoba. Córdoba, Argentina.**

**marianelarassi@hotmail.com**

En los últimos años se registró un aumento en la demanda de frutas y hortalizas mínimamente procesadas en la República Argentina. Por tratarse de alimentos que generalmente se consumen crudos, resulta imprescindible estudiar la presencia de microorganismos, que puedan estar influenciados por la aplicación defectuosa de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura e inadecuadas tecnologías de conservación y manipulación, que alteren su calidad microbiológica. El objetivo de este trabajo, fue la evaluación de la calidad microbiológica, de ensaladas de verduras de hoja cruda, procesadas y envasadas, de venta directa en diferentes comercios del barrio Nueva Córdoba, de la Ciudad de Córdoba, analizando los parámetros higiénicos y de calidad a través de la determinación de cepas *Escherichia coli* como marcador microbiológico. Los microorganismos (MO) marcadores presentes en los alimentos advierten sobre la manipulación inadecuada de la materia prima, del alimento o una deficiencia de los procesos destinados a su saneamiento, a la vez que representan un peligro potencial para la salud del consumidor. Para la realización del estudio, se analizaron un total de 40 muestras de ensaladas de achicoria, cortadas y envasadas, tomadas al azar en diferentes verdulerías, mercados y supermercados de la zona elegida. El análisis de cada una de las muestras de ensalada, se realizó mediante las técnicas descriptas en las normas ISO /TS 16649-3:2005. Los resultados obtenidos, evidenciaron que un 65% de las muestras analizadas, estaban contaminadas con cepas de la bacteria *Escherichia coli*, las concentraciones halladas variaron desde 0,74 NMP/g a >110 NMP/g las cuales se encuentran por encima de los límites establecidos por el Código Alimentario Argentino (CAA) para esta clase de productos. Comparando los resultados obtenidos, con los establecidos por el CAA, podemos afirmar que estamos en presencia de un importante déficit en el proceso de producción de estos alimentos. Ya que estos productos son aún más perecederos que los vegetales intactos de los que proceden, debieran extremarse las medidas de control, pues si el proceso no se realiza bajo normas de calidad implementando las BPM y BPA, es muy probable que se produzca contaminación durante el cultivo, cosecha, elaboración o distribución, generando consecuencias negativas para la salud de la población. Con los datos obtenidos podemos concluir en la importancia que tiene la capacitación del personal, la identificación y control de los peligros y puntos críticos dentro de la cadena de producción, pudiendo generar productos con un óptimo grado de calidad e inocuidad para el consumidor, evitando a futuro cualquier tipo de intoxicación, con el objeto de garantizar el bienestar de la salud de la población en cuanto a enfermedades transmisibles por alimentos se refiere.

Palabras claves: ensaladas de verduras, achicoria, calidad microbiológica, microorganismos marcadores, *Escherichia coli*.