

DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL EN UN ADEREZO SALUDABLE PARA ENSALADAS A TRAVÉS DE INDICADORES MICROBIOLÓGICOS

MATEUCCI Ricardo¹, WHELAN, María Rosario.¹, ZANGRANDO, Agustina¹, SANTANA, Susana¹, BREIER, Rosa.¹

¹ Departamento de Ingeniería Química, Facultad Regional Buenos Aires, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), Medrano 951, (C1179AAQ), Buenos Aires, Argentina susananoemi2001@gmail.com

Los análisis microbiológicos de los alimentos constituyen uno de los pilares fundamentales para evaluar la calidad de los mismos. Un indicador microbiológico es un microorganismo, o grupo de ellos, cuyo valor permite determinar la calidad higiénica (la cual va a influir en la vida útil del alimento) de un producto y del entorno donde se desarrolla el mismo producto. Estos indicadores, además de revelar la presencia de una contaminación en particular, deben manifestar el nivel en que se encuentra dicha contaminación.

El objetivo de este trabajo es evaluar la durabilidad de un aderezo con bajo contenido graso, saludable y sabroso mediante la medición de diferentes indicadores microbiológicos que exhiban el grado de alteración de dicho alimento.

Es menester destacar, que en este trabajo, se hace hincapié únicamente en el análisis de la estabilidad del producto debido a que la obtención de la formulación del mismo, sus estudios reológicos y sensoriales ya se han realizado con antelación.

La demanda cada vez más dinámica de alimentos saludables, ha motivado a este grupo de investigación a desarrollar un producto a la altura de las características del consumidor actual. En tal sentido, los aportes destacables de este aderezo son un bajo contenido calórico y de materia grasa; la inclusión de ácidos grasos omega 3 y 6, vitamina E y otros antioxidantes naturales. La ausencia de aditivos conservantes se considera un factor fundamental para su cualidad de saludable, por lo que es relevante el estudio de su vida útil.

Referente a los estudios reológicos, una numerosa cantidad de muestras han sido caracterizadas por sus atributos. Las mismas mostraron un comportamiento No Newtoniano de carácter pseudo plástico, que se lo ha podido describir a través de la Ley de Potencia.

De los análisis sensoriales realizados, se determinó que la mezcla saborizada con concentraciones mínimas de ajo, coriandro y tomillo era la preferida por los consumidores, y por lo tanto, se la ha seleccionado para la elaboración del aderezo. Con relación al estudio de la vida útil del alimento, se evalúa inicialmente la calidad microbiológica de las materias primas y del entorno de elaboración (ambiente y utensilios) a través del seguimiento de diferentes indicadores. Finalmente se realiza el seguimiento microbiológico del producto terminado con respecto al tiempo.

Los parámetros microbiológicos empleados son: aerobios mesófilos, anaerobios mesófilos, coliformes totales, mohos, levaduras, clostridios sulfito reductores *Staphylococcus aureus coagulasa (+)* y *Escherichia coli*. Para la medición de éstos se emplea metodología analítica normalizada (ICMSF, AOAC, APHA, ISO). Los resultados permiten concluir que la calidad higiénica del aderezo es deficiente dado que la evolución en el tiempo de los indicadores microbiológicos en el producto final, revelan una vida útil corta, no aplicable a un producto que pueda comercializarse a gran escala.