



CUENTA DE MESOFILOS AEROBIOS EN CANALES DE PORCINOS.

CAMPOS BRAVO, C.A. Y RAMIREZ ALVAREZ A.
FAC. DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.
SANTIAGO RAMON Y CAJAL No. 30 CENTRO MEDICO ,
A.P. 1-406 C.P. 44100 GUADALAJARA, JALISCO.

DISCUSION

Oficialmente no se han establecido los límites respecto a la calidad microbiológica de la carne, la Secretaría de Salud tiene como base el Anteproyecto de Normas de la SSA para alimentos, que en carne fresca acepta un máximo de 200.000 UFC x cm², no obstante, no es fácil establecer una línea de corte respecto a la aprobación para consumo en base exclusivamente a esta determinación. Los criterios microbiológicos que reflejan la calidad de las carnes crudas son difíciles de definir debido a la gran heterogeneidad de la contaminación que estas presentan.

Las considerables variaciones en los valores encontrados de una canal a otra y de pieza a pieza hace evidente el nulo o inadecuado control, sobre todo en el rastro municipal. Los niveles de mesófilos son más elevados en las canales, debido a que no les es retirada la piel y a que los sistemas de depilación empleados no son higiénicos. Los recuentos elevados en productos crudos puede indicar una alteración incipiente del alimento pero no necesariamente un riesgo potencial para la salud del consumidor. Un recuento de la flora aerobia mesófila constituye una referencia valiosa para conocer el grado de contaminación del producto.

Determinaciones como la empleada en la presente investigación son importantes, pero solo podrán tener utilidad después de haber efectuado monitoreos extensivos en los que se fijen valores críticos para condiciones sanitarias locales.

BIBLIOGRAFIAS.

- 1.- Fernández, E.E.: Microbiología sanitaria Vol. 1. Agua y Alimentos, Ira. ed. EDUG. Guadalajara. 1981: 173-207.
- 2.- ICMSF: Ecología microbiana de los alimentos Vol. 1, Ira. Ed. Acribia. Zaragoza. 1980:3-24.
- 3.- ICMSF: Ecología microbiana de los alimentos Vol. 2, Ira Ed. Acribia Zaragoza 1980: 333-409.
- 4.- ICMSF: El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Ira. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988:169-178.
- 5.- ICMSF: Microorganismos de los alimentos Vol. 1, 2da. Ed. Acribia. Zaragoza 1988: 5-116.
- 6.- Refai, M.K.: Manuales para el control de calidad de los alimentos. Análisis microbiológicos, Ira. Ed. FAO Roma 1981: a.9-d.3.
- 7.- SSA: Anteproyecto de Normas para alimentos, México 1986: 12.o Carnes y Derivados.