



## VALORACIÓN DE UNA TÉCNICA (SALMUERA) DE ELABORACIÓN DE JAMÓN EN LA DESTRUCCIÓN DE *Cysticercus cellulosae*

Córdova, IA<sup>1\*</sup>.; Hernández, PE<sup>1</sup>.; Fernández, RF<sup>1</sup>.; Gutiérrez, RY<sup>1</sup>. y Gómez, NNE<sup>2</sup>.

1. Departamento de Producción Agrícola y Animal. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco. Calz. Del Hueso 1100 Col. Villa Quietud C.P. 04960, México, D.F. ale57@prodigy.net.mx

2. Práctica privada.

El *Cysticercus cellulosae* es el estado larvario de la *Taenia solium*, la cual produce la Cisticercosis en el hombre; es una enfermedad que ocupa un lugar importante en salud pública, como causa de muerte; principalmente en los países en vías de desarrollo o en zonas tropicales donde las condiciones higiénicas-sanitarias en el manejo de la cría del cerdo son precarias. A pesar de los avances en el conocimiento de la tecnificación y control de las condiciones higiénicas-sanitarias disponibles para las unidades de producción porcina, todavía existen lugares, donde esos avances, aún no son conocidos y/o aplicados; principalmente en zonas rurales en donde la crianza de cerdo a nivel familiar es de capital importancia. El objetivo del presente trabajo fue valorar la eficacia de una técnica (salmuera) y temperatura para la elaboración de jamón en la destrucción de *Cysticercus cellulosae*, para lo cual se utilizaron muestras de carne de cerdo infestadas con *Cysticercus cellulosae*. Unas muestras fueron expuestas a la técnica (salmuera) sin temperatura para la fabricación de jamón y otras expuestas a diferentes temperaturas con la misma técnica. En las muestras expuestas a la salmuera sin temperatura no se presentaron alteraciones morfológicas ni muerte de los *Cysticercus cellulosae*; mientras que en las muestras expuestas a la salmuera y temperaturas, la destrucción total de los *Cysticercus cellulosae* se obtuvo a una temperatura de 75<sup>0</sup>C o más durante una hora por kg de carne. Podemos concluir que la temperatura es necesaria para la destrucción de los *Cysticercus cellulosae* en la fabricación de jamón, bajo las condiciones de este trabajo.