**Parámetros higiénico-sanitarios y su relación con la inocuidad de las harinas de algarroba de Catamarca**

Soria RR; Mohaded CB; Ogas CG; Quinteros IM; Soria CC.

Universidad Nacional de Catamarca

rosanaruthsoria@gmail

Existe un sector de la población que busca por condición, estilo de vida, o alimentación consciente, alimentos preparados a base de harinas no convencionales, entre ellas se destaca la harina de algarroba. Es fundamental que la misma, aparte de contar con el atributo nutricional, también posea el atributo de inocuidad, ya que de no cumplirse este, atenta directamente la salud del consumidor. El objetivo del presente trabajo fue determinar los parámetros higiénico-sanitarios y su relación con la inocuidad en harinas de algarroba de Catamarca. Se trabajó con harinas de productores de los departamentos Santa María (n=4), San Fernando del Valle (n=4), Fray Mamerto Esquiú (n=1) y Tinogasta (n=1). A las muestras se les realizó análisis de humedad y cenizas de acuerdo a la normativa vigente y recuentos de aerobios Mesofilos, Coliformes totales, Hongos y levaduras y *Bacillus cereus* para determinar la contaminación en las diferentes etapas del proceso. Los resultados mostraron valores de humedad menores al 10% exigido por el Código Alimentario Argentino, mientras que las cenizas de todas las determinaciones superan el máximo permitido (2,5%), variando desde 3,35 a 5,8%, este valor coincide con los recuentos más elevados de Hongos y levaduras y aerobios Mesofilos (104 y 106 UFC/g). Los valores obtenidos en la determinación de cenizas llevan a pensar que la contaminación proviene de las etapas de recolección y secado. Existiendo, además, una correlación entre los valores de humedad y los recuentos de microorganismos presentes. Se demuestra que el conocimiento de las etapas críticas del proceso, permite controlar los parámetros que atentan contra la inocuidad del producto.

Palabras clave: molienda, algarroba, proceso, análisis