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

Soria RR (1), Mohaded CB(1), Ogas CG(1), Quinteros IM(1), Soria CC(1).

(1) Universidad Nacional de Catamarca. Maestro Quiroga S/N, Capital, Catamarca, Argentina

rosanaruthsoria@gmail.com

Existe un sector de la población que busca por condición, estilo de vida o alimentación, productos elaborados a base de harinas no convencionales, entre ellas se destaca la de algarroba. Es fundamental que la misma, además de contar con el atributo nutricional, posea el 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 la inocuidad en harinas de algarroba de Catamarca. Se trabajó con productores de los departamentos Santa María (n=4), Capital (n=4), Fray Mamerto Esquiú (n=1) y Tinogasta (n=1), obteniendo 30 muestras. Se realizó análisis de humedad y cenizas en las muestras de acuerdo a la normativa vigente en el Código Alimentario Argentino, Ley 18284 y recuentos de microorganismos indicadores de contaminación ambiental: *Aerobios mesófilos*, *Coliformes totales*, *Bacillus cereus,* *Hongos y levaduras* para determinar la calidad higiénico sanitaria en las diferentes etapas del proceso. Los resultados de los valores de humedad fueron inferiores al 10%, en el total de las muestras, mientras las cenizas en las determinaciones superan el máximo permitido (2,5%), por el Artículo 681 bis CAA., variando de 3,35 a 5,8%, coincidiendo con los recuentos más elevados de hongos, levaduras y aerobios mesófilos (104 y 106 UFC/g). Los valores obtenidos en la determinación de cenizas muestran que la contaminación se produce en las etapas de recolección y secado. Los parámetros higiénico-sanitarios evidencian falta de inocuidad de las harinas en distintas etapas del proceso.

Palabras clave: recolección; lavado; molienda alimento.