**Análisis de la calidad microbiológica de helados elaborados industrialmente en la ciudad de Córdoba**

Reynoso DA (1), Jacome OJ (1), Barello MR (1), Bambicha R (1), Fiore A (1), Rondini A (1)

(1) Laboratorio de Alimentos, Dirección de Calidad Alimentaria, Municipalidad de Córdoba, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: labalimentos@cordoba.gov.ar

RESUMEN

Las enfermedades transmitidas por alimentos son aquellas de carácter infeccioso y/o tóxico, causadas por microorganismos, que ingresan al organismo a través del consumo de alimentos contaminados. Las cremas heladas contienen en su composición porcentajes elevados de lípidos, glúcidos y proteínas, clasificándolas en “alimentos de alto riesgo” debido a que pueden actuar como vehículos de microorganismos patógenos y/o toxinas. Para conocer la calidad microbiológica de los helados elaborados industrialmente y comercializados en la ciudad de Córdoba, se analizaron 64 muestras de acuerdo a los criterios microbiológicos indicados en el artículo 1078 del capítulo XII del Código Alimentario Argentino (CAA). Se evaluaron cuantitativamente los microorganismos: bacterias aerobias mesófilas (BAM), coliformes totales (CT), coliformes fecales (CF), mohos y levaduras (MH), *Staphylococcus aureus* (SA) y se analizó la presencia o ausencia de *Salmonella* spp. El promedio en el recuento de bacterias aerobias mesófilas fue de 1,1 x 105 UFC/g, con un rango comprendido entre < 1,0 x 103 UFC/ g - 3,0 x 106 UFC/ g, resultando el 28,1% (18/64) de las muestras no aptas para consumo humano; para coliformes totales se obtuvo un promedio por recuento de Número Más Probable (NMP) igual a 44,45 bacterias / g, el intervalo fue NMP: < 0,3 - > 110 bacterias/ g, hallándose el 21,8% (14/64) de cremas heladas no aptas de acuerdo a lo establecido para los criterios microbiológicos de CT; en coliformes fecales, se encontró el 20,3 % (13/64) de las muestras no aptas analizadas, con un promedio de NMP: 7,21 bacterias / g y un rango en el recuento comprendido entre < 10 - >110 bacterias /g. Se determinó la presencia deSAen 3 muestras (4,7 %). Mohos y levaduras se detectaron en 25 (39,1%) de las muestras analizadas, con un promedio de 7,4 102 UFC / g y un intervalo entre <10 - 2,6 x 103 UFC/ g. No se recuperó *Salmonella* spp en el total de las muestras. El 56,3% (36/64) de las muestras analizadas, resultaron no aptas para consumo humano por superar los límites microbiológicos establecidos por el CAA, de los cuales el 41,7% (15/36) fueron no aptos por solo un parámetro microbiológico y el 58,3% (21/36) por dos o más. La evidencia de los datos presentados, demuestra que más de la mitad de las cremas heladas analizadas fueron categorizadas como no aptas para consumo humano por los valores obtenidos para bacterias aerobias mesófilas, coliformes totales, coliformes fecales y *S. aureus* indicando que podrían existir falencias en las condiciones higiénico sanitarias durante todo el proceso de elaboración.

Palabras claves: helados industriales, calidad microbiológica, microorganismos