**Estudio de la relación entre composición fisicoquímica y presencia de *Listeria monocytogenes* en queso blando**

Campos S (1), Audero G (1), Costamagna D (1), Zbrun MV (1), Marmo L (2), Costabel L (1).

(1) Instituto de Investigación de la Cadena Láctea (INTA-CONICET), Ruta 34 km 227, Rafaela, Santa Fe, Argentina.

(2) Universidad Nacional de Rafaela (UNRaf). Bv. Pres. Julio A. Roca 989, Rafaela, Santa Fe, Argentina.

campos.sonia@inta.gob.ar

Los productos lácteos, como leche y quesos, son una causa importante de brotes vinculados a *Listeria monocytogenes.* Los quesos blandos sin madurar, debido a su elevada humedad y baja acidez, son un medio de cultivo ideal para el desarrollo de esta bacteria. Sumado a esto, las fallas en la práctica de higiene y el diseño incorrecto de equipos o instalaciones podrían facilitar la presencia y persistencia de *L. monocytogenes* en los alimentos, provocando la permanencia de este patógeno. Sin embargo, ciertas características tanto intrínsecas (composición, pH, Aw) como extrínsecas (temperatura y tiempo de conservación) del queso, pueden limitar el desarrollo de esta bacteria. El objetivo de este trabajo fue estudiar la relación entre la presencia de *L. monocytogenes* y las características fisicoquímicas de quesos blandos disponibles en diferentes locales comerciales de Rafaela y zona. Para el desarrollo del trabajo se analizaron 86 muestras de queso blando de diferentes marcas. Se realizó la medición de pH por potenciometría, NaCl por método de referencia y composición química utilizando un equipo de medición rápida NIR DA 7250. Además, se determinó el contenido de actividad de agua (Aw), con el equipo Aqua Lab CX-2, a 20°C. En todos los quesos, se realizó simultáneamente la detección de *L. monocytogenes* según norma ISO 11290-1 (2004). Los valores medios obtenidos para los parámetros humedad, grasa, proteína y pH fueron 51,58 ± 2,70%; 32,48 ± 5,19%; 23,18 ± 2,43% y 5,24 ± 0,11 respectivamente. Teniendo en cuenta el valor medio de humedad obtenido, todos los quesos ensayados clasifican como quesos de pasta blanda (contenido de humedad entre 46,0 y 54,9%) según el Código Alimentario Argentino (CAA). El valor promedio de NaCl arrojado en este muestreo fue de 0,70 ± 0,29%. El valor medio de Aw obtenido fue de 0,97± 0,004%. Estos resultados también coinciden con lo esperado para este tipo de quesos. En relación al análisis microbiológico, no se detectó la presencia de *L. monocytogenes* en ninguna de las muestras analizadas. Se concluye que al no detectarse *L. monocytogenes* en ninguno de los quesos analizados, no fue posible establecer una relación entre la presencia de este patógeno y las características fisicoquímicas de los quesos blandos estudiados. Los resultados fueron positivos desde un enfoque de seguridad alimentaria. Teniendo en cuenta este patógeno, se podría inferir una correcta implementación de buenas prácticas de manufactura y una adecuada higiene durante la manipulación y fraccionamiento de los quesos muestreados. Además, este trabajo permitió obtener información útil para caracterizar desde el punto de vista fisicoquímico, los quesos blandos disponibles en diferentes establecimientos de Rafaela y zona.

Palabras Clave: queso, composición fisicoquímica, microorganismos patógenos.