



Estudio de vida útil en cervezas artesanales embotelladas de la Provincia del Chaco

Lataza Rovaletti M. M¹, Bianchi A¹, Sosa, G L.¹ y Benítez, E I.^{1,2}

¹ QuiTEx-Facultad Regional Resistencia-UTN, French 414, Resistencia Chaco.

² INQUIBA-NEA, Avenida Libertad 5460, Corrientes

E-mail: mercedeslataza@gmail.com

RESUMEN

En este trabajo, el objetivo fue evaluar la vida útil de cervezas artesanales embotelladas, elaboradas por PYMES de la Provincia del Chaco. Las muestras fueron extraídas de las plantas de elaboración, en el marco de una investigación con hisopados de superficies en varios puntos de diferentes equipos. De las contaminaciones microbiológicas halladas, se evaluó el impacto de las mismas sobre el producto final y posteriormente se realizó un seguimiento de su desarrollo en botella, durante 3 meses, siendo este, el rango de vida útil medio, que se le asigna a la cerveza en esta zona del País. Los parámetros Físicoquímicos estudiados: pH, Acidez, Alcohol, IBUS, α -ácidos, Densidad, Color, Brix, se utilizó el equipo FT-NIR Spectrum two N- Perkin-elmer. Respecto a los parámetros microbiológicos se realizaron recuentos de *Aerobias Mesófilas*, 48hs a 35°C, *Enterobacterias*, 48hs a 35°C, *Coliformes Totales*, 24hs a 35°C y recuento de *Hongos y Levaduras*, 5 días a 30°C, a través de la utilización de placas Compact Dry. Para *Bacterias Acido Lácticas*, se utilizaron placas Petrifilm 3M, 48hs a 30°C. Los resultados hallados, arrojaron que para aquellas superficies en las que se observó presencia de microorganismos, estos lograron desarrollarse posteriormente en el producto, a pesar de los factores antimicrobianos intrínsecos de la cerveza, pero el desarrollo fue muy diferente en aquellas cervezas en las que se observó determinados valores de pH y Alcohol. Pudiéndose concluir que la capacidad de desarrollo de estos microorganismos, esta estrechamente relacionada con ciertos parámetros físicoquímicos de la bebida y que además, para recuentos de microorganismos de hasta el orden de 10^4 UFC, los parámetros físicoquímicos no sufren variaciones apreciables, que permitan observar una contaminación microbiológica.

Palabras Claves: Contaminación microbiológica, Enterobacterias, Hisopados de Superficie

