**Influencia de tratamientos de conservación sobre el desarrollo de microorganismos indicadores en berenjenas frescas cortadas**

Lemos ML (1)(2), Gutiérrez DR (1)(2), Farías JM (1)(2), Rodríguez S (1)(2)

(1) CIBAAL- CONICET- UNSE. RN 9 Km 1125, El Zanjón. Santiago del Estero, Argentina.

(2) ICyTA - Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Santiago del Estero, Argentina.

E-mail: silviadepece@hotmail.com

RESUMEN

Los frutos de berenjenas (*Solanum melongena* L.) elaborados como alimentos mínimamente procesados son una excelente alternativa para el mercado de la comercialización de vegetales debido a su conveniencia de preparación y calidad de fresco. Sin embargo, las distintas etapas de preparación (pelado y corte) inducen su rápido deterioro reduciendo su conservación debido al pardeamiento enzimático y el desarrollo microbiano. Por lo tanto, es necesario aplicar diferentes tecnologías que permitan asegurar un tiempo de vida útil adecuado (al menos 6-7 días). En este trabajo se estudió el efecto de la inmersión en solución con ácido ascórbico (AA) y de la radiación ultravioleta (UV-C), aplicados en forma individual o combinada sobre la calidad microbiológica durante su almacenamiento refrigerado. Así, se trabajó con berenjenas de la variedad Black nite provenientes de Santiago del Estero, Argentina. Los frutos se lavaron con agua clorada (150 ppm - 3 min) y se cortaron de manera longitudinal en láminas de 1 cm de espesor. Posteriormente, las láminas de berenjena se dividieron en 4 lotes: a- inmersión en solución de AA al 1% por 3 min; b- radiación UV-C de 1 kJ m-2 en ambas caras de la lámina; c- inmersión en AA 1% + radiación UV-C; d- control (muestras sin tratar). Posteriormente, se colocaron 3 láminas por tratamiento en bandejas plásticas y se envasaron en bolsas de polipropileno de 35 m, generándose una atmósfera modificada pasiva (AMP) durante el almacenamiento a 4 °C. Periódicamente (0, 3, 6 9, 12 y 15 días), se extrajeron 3 bandejas por cada tratamiento y se determinó el recuento de: aerobios mesófilos totales (AMT), aerobios psicrófilos totales (APT), enterobacterias (E) y mohos y levaduras (HyL). Durante el almacenamiento, todos los tratamientos presentaron recuentos inferiores a 7 log UFC g-1 (considerado como el límite para su comercialización) para todos los microorganismos estudiados, salvo el control que a los 15 días alcanzó ese nivel de AMT. Sin embargo, los tratamientos b y c presentaron una velocidad de crecimiento significativamente menor de AMT y APT respecto del control y del tratamiento a. El recuento de E de b y c permaneció prácticamente constante (2 log UFC g-1), mientras que el control y en el tratamiento a aumentaron significativamente durante el almacenamiento alcanzado niveles de 6 log UFC g-1. La evolución de HyL fue similar a E. De acuerdo a los resultados obtenidos se puede concluir que las tecnologías combinadas b y c fueron los mejores tratamientos para conservar la calidad microbiológica de las berenjenas frescas cortadas, durante un período mayor de 15 días de 4 °C. Por lo tanto el desarrollo microbiano no fue el factor de limitante de la vida útil de las berenjenas mínimamente procesadas.

Palabras Clave: berenjenas, fresco cortado, tratamientos de conservación, carga microbiana.