



Flora microbiana en Cárnicos



Por lo general las alteraciones de los productos de origen animal están causadas por el crecimiento de microorganismos que determinan diferentes cambios.

Las carnes rojas y pollo son descritos como deteriorados cuando sufren cambios organolépticos que las hacen inaceptables para el consumidor. Los factores asociados con el deterioro incluyen:

- Defectos de color
- Defectos o cambios en la textura
- Desarrollo de sabores y olores desagradables
- Aparición de Limo

Los tipos de deterioro en estos alimentos varían con el tipo de

microflora, tipo de músculo, composición de los productos, pH de la carne, la humedad de la superficie de la carne, y condiciones de almacenaje.

Este deterioro ocurre generalmente como resultado del crecimiento de bacterias que colonizan la superficie del músculo y en algunos casos la superficie de la carne se puede cubrir con moho.

Entre los microorganismos deteriorantes en la carne se encuentran:

- *S. epidermidis*
- *S. xylosum*
- *M. caseoliticus*
- *Ruminococcus sp*
- *L. mesenteroides*
- *L. paracasei*
- *L. lactis*

- *L. curvatu*
- *L. plantarum*
- *Enterococcus faecium*
- *B. pumilis*
- *B. thermosphacta*
- *L. graveiae*
- *S. aureus*

Algunas de estas bacterias las conocemos como Lactobacillus o bacterias ácido lácticas ya que producen precisamente ácido láctico y como resultado la carne adquiere un olor o sabor amargo.

La proliferación de estas bacterias en carne y su posterior deterioro es debido principalmente por contaminación cruzada durante el sacrificio, despielado, evisceración y se da

Es necesario también que el faenado y manipulación de las canales y carcasas se lleve a cabo de tal manera que la contaminación bacteriana sea lo más reducida posible. En la actualidad una práctica efectiva es aplicar un agente sanitizante durante el lavado de las canales, con el fin de disminuir la carga microbiana previo al enfriado y despiece.



cuando los utensilios, salas de refrigeración, transporte y manos de los operarios que manipulan estos productos son contaminados, causando que las canales o carcasas se contaminen por la transferencia de bacterias deteriorantes y patógenas.

Por esta razón es indispensable tener un programa de control de microorganismos que incluya la desinfección de utensilios, mesas de trabajo, etc. y un correcto lavado y sanitización de manos para evitar que bacterias deteriorantes y patógenos contaminen la carne cruda y sea más difícil su eliminación durante otro proceso al que se vaya a someter posteriormente.

En **Corpo Citrik, S.A. de C.V.** contamos con las soluciones de limpieza y desinfección de:

- ✓ Instalaciones
- ✓ Equipos
- ✓ Utensilios
- ✓ Manos de manipuladores
- ✓ Tratamiento de canales y carcasas, etc.

En caso de duda o asistencia técnica comunicarse a los
Tels. (55) 2455 6081 al 84 ó consultar la página web

www.corpocitrik.com