

## PREVALENCIA DE ANAEROBIOS SULFITO-REDUCTORES EN CONSERVAS ARTESANALES ELABORADAS EN MISIONES Y VALIDACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO APLICADO

**Becaria:** Zunino MS, Ministerio de Salud Pública de Misiones.  
soledad\_zunino@hotmail.com

**Dirección:** Capaccio PN, Ministerio de Salud Pública de Misiones.

**Colaboración:** Tejera C.

### RESUMEN

#### Introducción

La elaboración casera de conservas es muy valorada entre los consumidores. No obstante, si no se toman las medidas básicas de prevención desde la preparación hasta el consumo, esta modalidad puede provocar enfermedades. La principal amenaza de contaminación de las conservas caseras es el crecimiento de bacterias. Entre ellas, se destacan los anaerobios sulfito-reductores.

#### Objetivos

Evaluar la prevalencia de bacterias anaerobias reductoras de sulfito en conservas artesanales elaboradas en la provincia de Misiones y validar los tratamientos térmicos aplicados a su manufactura.

#### Métodos

Se utilizó un método horizontal para el recuento de bacterias sulfito-reductoras según la norma ISO 15213:2003. Se realizó la prueba de la estufa a 37 °C durante 5 días y posteriormente a 55 °C durante 5 días. El estudio incluyó examen microscópico y medición de pH con método potenciométrico.

#### Resultados

Participaron del estudio 85 elaboradores (N=85). La prevalencia de bacterias anaerobias reductoras de sulfito en conservas artesanales fue del 4,7% (N=4). En el 94,1% (N=80) no se observó alteración a las pruebas de estufa a 37 °C y 55 °C, respectivamente, y el 5,8% (N=5) presentó las siguientes alteraciones: sedimento blanquecino, tapa hinchada y turbidez del líquido de cobertura. En la evaluación del pH, el 5,8% (N=5) presentó valores mayores a 4,5, y el resto estuvo comprendido entre 3,1 y 4,5. Con respecto al proceso térmico, se realiza un calentamiento a baño maría (ebullición a 100 °C) en el 98,8% de los casos (N=84); solamente un caso (1,1%) consignó que no aplicaba ningún tratamiento térmico.

#### Conclusiones

El presente estudio contribuye al conocimiento epidemiológico regional y expone la problemática, de modo de optimizar las estrategias sanitarias preventivas y proactivas. A su vez, ayuda a que desde los organismos del Estado se acompañe el crecimiento de una actividad productiva que, sin dudas, significa un aporte para alcanzar la meta de la soberanía alimentaria a nivel provincial.

#### Palabras clave

*Conservas; Buenas Prácticas de Manufactura; Clostridium Botulinum*