

EVALUACIÓN DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DE INOCUIDAD E HIGIENE EN YERBA MATE ELABORADA EN LA PROVINCIA DE MISIONES

Becaria: Cabral FA, Ministerio de Salud Pública de Misiones.
cafer628@hotmail.com

Dirección: Lopez DA, Ministerio de Salud Pública de Misiones.

Colaboración: Mielnik S; Kovach L.

RESUMEN

Introducción

La calidad higiénico-sanitaria de yerba mate elaborada (*Ilex paraguariensis* Saint Hilaire) no está legislada en el Código Alimentario Argentino (CAA). El mate es una bebida clásica de frecuente empleo diario en la mayor parte de la población. El consumo de esta bebida podría implicar un riesgo para la salud si estuviera contaminada con cualquier tipo de patógeno.

Objetivos

Determinar la frecuencia de *Escherichia coli*, de *Salmonella spp.* y de esporas de *Bacillus cereus* en muestras de yerba mate elaborada en establecimientos inscriptos en el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de la provincia de Misiones.

Métodos

El estudio microbiológico de las muestras de yerba obtenidas se realizó mediante la aplicación del recuento de *Escherichia coli*, el recuento de esporas de *Bacillus cereus* y la presencia de *Salmonella spp.*

Resultados

En 146 muestras analizadas, se determinó la ausencia de *Salmonella spp.*, para *E. coli* se obtuvo una prevalencia de 9% y para esporas de *Bacillus cereus*, de 26% sobre el mismo total de muestras procesadas.

Conclusiones

La yerba mate no sería una matriz adecuada para la supervivencia de *Salmonella spp.* En el caso de *E. coli* y esporas de *Bacillus cereus*, existen condiciones para su desarrollo debido a deficiencias en diferentes etapas del proceso de elaboración, almacenamiento y/o manipulación de la yerba mate.

Palabras clave

Yerba Mate; Inocuidad; Higiene; Patógenos