

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HELADOS DE BASE DE LECHE,
EXPENDIDOS EN LA CIUDAD DE TALCA, CHILE**

**JOSÉ I. AZOFEIFA C.
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Las toxiinfecciones alimentarias (TIA) constituyen un gran problema de salud pública a nivel mundial, siendo su causa el consumo de alimentos contaminados con una gran variedad de microorganismos, y también, por las toxinas producidas por el metabolismo de éstos. Por estas razones, se hace imprescindible desarrollar sistemas de vigilancia epidemiológica que permita establecer la prevalencia de los principales agentes etiológicos que contaminan los alimentos que consume la población, a fin de evitar brotes, tanto en comunidades colectivas, como en el medio familiar. Uno de los principales productos de consumo en época de verano corresponde a los helados de base de leche, los cuales, son un alimento de preferencia en un amplio rango de personas, de todas las edades y estratos sociales. En el presente estudio se realizó un análisis microbiológico de helados de base de leche según los estándares del Reglamento Sanitario de los alimentos, Decreto Supremo nº 977 Chileno. Para lograr dicho objetivo se realizó el análisis de *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* y Coliformes Totales para un total de 100 muestras, todas obtenidas de locales de expendio de helados de la ciudad de Talca, Chile. Los protocolos de análisis microbiológico, corresponden a los establecidos por el Food and Drug Administration (FDA) en su Bacteriological Analytical Manual (BAM). Como resultado, se encontró una alta frecuencia de muestras que excedían los valores límites establecidos por la norma para *Staphylococcus aureus* y Coliformes Totales. No se aisló *Salmonella* spp. En base a estos resultados, la mitad los lotes analizados fueron rechazados en base a su calidad microbiológica.