

## 145 RA - EFECTO DE SALES EN LA CONSERVACIÓN DE CUBOS DE ANCO DESHIDRATADOS OSMÓTICAMENTE

KVAPIL, M. F.<sup>1</sup>; RODRIGUEZ, S. C.<sup>1</sup>; QÜESTA, A. G.<sup>1</sup>; MASCHERONI, R. H.<sup>2</sup>

**1. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICyTA), Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero. Argentina**

**E-mail: florykvapil@hotmail.com**

**2. CIDCA (CONICET-CCT y Universidad Nacional de La Plata) y MODIAL (FI-UNLP). 47 y 116 – (1900) La Plata. Argentina**

### Resumen

La incorporación de sales puede ejercer un efecto sobre el crecimiento de microorganismos en los alimentos, ya que pueden actuar como conservadores o como depresoras de la actividad de agua.

El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto del agregado de sales en la solución osmodeshidratante a través de recuentos microbiológicos.

Para ello, se cortaron cubos de anco de 1.0 cm de lado y se sometió a deshidratación osmótica (DO) por 3 horas en las siguientes soluciones: (1) sacarosa 55 °Bx, (2) sacarosa-NaCl (55 °Bx-2%), (3) sacarosa-Lactato de calcio (55 °Bx-2%) y (4) sacarosa-NaCl-Lactato de calcio (55 °Bx-2%-2%). Luego del tratamiento, se envasaron las muestras en bandejas plásticas, se recubrieron con PEBD de 30 µm de espesor y se almacenaron a 4 °C por 7 y 10 días. Transcurrido estos períodos, se realizaron ensayos microbiológicos: recuento aerobios mesófilos (RAM), recuento aerobios psicrófilos (RAP) y recuento de hongos y levaduras (HyL) por el método de recuento en placa. Se colocaron 10 gr de muestra en 90 ml de solución fisiológica dentro de una bolsa estéril y se homogeneizó la misma en stomacker por 90 s, luego se realizaron diluciones sucesivas y se sembró en profundidad, incubando a 37 °C (RAM y HyL) y 5 °C (RAP) durante 48 h.

A los 7 días se obtuvieron recuentos bajos en todos los tratamientos sin observarse diferencias significativas entre ellos, excepto en la muestra control, esto es anco sin tratamiento de DO, en los que las UFC superaron el límite de aceptación ( $10^6$  UFC/g), tanto en RAM como en HyL. El recuento de RAP se mantuvo en valores muy bajos en todos los casos. En el recuento observado a los 10 días de almacenamiento, si se encontraron diferencias entre los tratamientos. Tanto RAM como RAP superaron el límite de aceptación para las muestras sin tratar y con el tratamiento 1. Luego, para el resto de los tratamientos el recuento estuvo por debajo de  $10^4$  UFC/g; hongos y levaduras se mantuvo en valores bajos para todos los casos.

El estudio indica que la deshidratación osmótica es adecuada para disminuir el desarrollo de microorganismos hasta por 7 días, luego del cuál, las sales agregadas, permitieron retardar el crecimiento optimizando la DO. Por lo tanto, si el objetivo es aumentar la vida útil del zapallo anco mínimamente procesado por más de 7 días, sería conveniente el agregado de alguna o ambas sales estudiadas.