



Evaluación de la calidad de jamón tipo Virginia mediante su caracterización fisicoquímica y microbiológica

Alejandra Mendoza Pacheco¹, Cinthya Cruz Calva¹, Germán Reséndiz López¹, Roberto González Tenorio², Noel Ivan Toto Arellano¹ y Angel Monzalvo Hernandez¹

1 Universidad Tecnológica de Tulancingo (CTOF-UTEC), 2 Forrajes y Carnes de Santiago Tulantepec S.P.R de R.L. gresendizl@utec-tgo.edu.mx

En esta investigación se evaluó la calidad del Jamón tipo Virginia de acuerdo a los parámetros que especifica la Norma Oficial Mexicana NOM-158-SCFI-2003, la importancia de realizar estos análisis en los alimentos, radica en que nos ayuda evaluar la calidad e inocuidad de un producto y si es apta para el consumo humano. Para la caracterización físico-química y microbiológica, se tomó muestra de jamón Virginia con un número de lote 07061639 el cual se obtuvo de la empresa Forrajes y Carnes de Santiago Tulantepec S.P.R de R.L. Los métodos que se utilizaron para determinación de los parámetros bromatológicos fueron: Humedad, Grasa, Fibra, Proteína, Cenizas y Sodio con sus diferentes normas para realizar los procedimientos adecuados. Para los parámetros microbiológicos fue el método de siembra por vertido para mesófilos aerobios, mohos y levaduras, para determinación de *S.aureus* y *E.coli* se empleó el método rápido con placas petrifilm. Los resultados que se presentan permiten concluir que los parámetros físico-químicos y microbiológicos si cumplen con la Norma oficial Mexicana NOM-158-SCFI-2003 y por lo tanto el producto es apto para consumo humano.