



CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE UN ADEREZO DE MAYONESA DE AGUACATE ELABORADO APLICANDO UNA TECNOLOGÍA NO CONVENCIONAL

Rosa Carmina Ayala Tirado¹ y Rosa Isela Guzmán Gerónimo¹

¹ Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. rcar_at@hotmail.com

México es el principal productor de aguacate Hass a nivel mundial, sin embargo solo el 16% de la producción se destina para obtener pulpas y aceites. Una alternativa para diversificar su uso es la elaboración de un aderezo de mayonesa de aguacate. El procesamiento con ultrasonido representa una alternativa para elaborar productos de aguacate ya que debido al fenómeno de cavitación inactiva enzimas como la polifenoloxidasas y microorganismos, manteniendo en mayor grado las características sensoriales. Se formuló un aderezo de mayonesa con pulpa de aguacate y fue procesado en forma convencional y pasteurizado con un homogenizador ultrasónico. En los aderezos se midió el pH, índice de acidez y color utilizando un colorímetro, la carga microbiana de acuerdo a la normatividad mexicana y se evaluó el color y sabor mediante una prueba hedónica y de preferencia. El aderezo procesado con ultrasonido tuvo un valor de pH y acidez dentro de lo establecido en las normas mexicanas y mostró un menor valor del parámetro colorimétrico a^* , lo que indica una mayor retención del color verde. El procesamiento con ultrasonido redujo la carga microbiana en el aderezo de aguacate hasta en 2.7 ciclos logarítmicos para levaduras y 1.9 para mesófilos aerobios, sin crecimiento de mohos y grupos coliformes, dando negativo para salmonella y E. coli cumpliendo con la normatividad mexicana y permitió obtener un aderezo con mayor aceptabilidad en cuanto al color y sabor y una mayor preferencia en comparación con el aderezo convencional. El aderezo elaborado en forma convencional no cumplió lo establecido por la normatividad mexicana en cuanto al contenido de mesófilos aerobios y levaduras.