



EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA Y FÍSICOQUÍMICA DEL MÚSCULO DE BARRILETE (*KATSUWONUS PELAMIS*) ANTES Y DESPUÉS DE LA ETAPA DE COCIMIENTO

Irma Lorena Sánchez Humarán¹, Alonso García Sánchez¹, Gabriela del Carmen Suárez Lizárraga¹, José Abel Ortega¹ y Alma Verónica Suárez Lizárraga²

1 Instituto Tecnológico de Mazatlán, 2 Colegio de Bachilleras del Estado de Sinaloa No. 95 en Mazatlán.
irmalorenasahu@hotmail.com

En el presente estudio se evaluó microbiológicamente el músculo de barrilete (*Katsuwonus pelamis*) antes y después de la etapa de cocimiento, con el fin de encontrar microorganismos formadores de toxinas. A las muestras seleccionadas se les realizaron análisis físicos (pH y cloruros), para conocer las características de la materia prima. Las muestras de pescado fueron tomadas por duplicado antes y después del cocimiento, por un tiempo de doce horas después de cocinarse, para evaluar el comportamiento de la carga bacteriana en cada una de las etapas arriba señaladas y determinar la posibilidad de que se desarrollara alguna toxina no termolábil. Los métodos utilizados fueron los recomendados por las NOM-242-SSA1-1994-Productos de la pesca, NOM-056-SSA1-1994-Requisitos sanitarios del equipo de protección personal, NOM-092-SSA1-1994-Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, NOM-109-SSA1-1994-Procedimiento para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico y NOM-110-SSA1-1994-Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Los resultados del producto cocido fueron menores a 100 UFC/g hasta la etapa previa del esterilizado, después del tiempo de exposición en el rango indicado se encuentran los resultados dentro de los límites permisibles según las Normas Oficiales Mexicanas utilizadas. Se concluye que el producto es apto para consumo humano ya que los resultados microbiológicos en pescado crudo y cocido destinados para el proceso de enlatado se encuentran dentro de los límites permitidos por las Normas Oficiales Mexicanas.