



CORRELACIÓN DE LA POBLACIÓN MICROBIANA PREDOMINANTE CON EL TIPO DE EMPAQUE DE SALCHICHAS DETERIORADAS RECUPERADAS DE EXPENDIOS Y MERCADOS NACIONALES

Tania Karina Ceja Farias¹, Rosa Ma. Contreras Macias¹, Andrea González Arámbula¹, Claudia Luz Navarro Villarruel¹, Maria Guadalupe Avila Nova¹, Melesio Gutierrez Lomeli¹ y J. Jesus Padilla Frausto¹

1 Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Ciénega. taniaceja@gmail.com

La salchicha es el producto cárnico procesado de mayor producción y consumo en México, según datos del Consejo Nacional de la Carne en su informe anual 2017. PROFECO reporto que en nuestro país se encuentran en el mercado 26 marcas diferentes de salchichas, producidas por ocho plantas industriales. En la región centro occidente del país se pueden encontrar a 20 de esas marcas. En este estudio se recolectaron 100 productos, cinco de cada marca, de lotes de producción distintos, durante el periodo de marzo a junio del 2017. Se caracterizó y registró el tipo de empaque, número de unidades por empaque, cantidad de alimento, lote y fecha de caducidad. Se observó y caracterizó el tipo de deterioro, se evaluó una muestra del alimento con el objetivo de aislar la población microbiana predominante. Los géneros y especies de las bacterias ácido lácticas (BAL) aisladas de las muestras fueron determinados mediante el sistema de galeras bioquímicas API50 CHL. Tras una correlación de McNemar se determinó la correlación de la población microbiana predominante y el tipo de deterioro, con el tipo de empaque de las salchichas deterioradas. Se logró identificar una correlación entre la presencia de *Pseudomonas aeruginosa* y empaques simples, flexibles, herméticos pero no al vacío ($p < 0.05$). Lo que resulta un resultado lógico dado que se trata de un microorganismo aerobio. En los empaques al vacío la población microbiana predominante estuvo constituida por BAL ($p < 0.05$) del genero *Lactobacillus*, *Leuconostoc* y *Oenococcus*, independientemente del número de unidades contenidas en el empaque ($p > 0.05$) y la cantidad de alimento ($p > 0.05$). Así mismo, se encontró una relación entre la población microbiana encontrada en las marcas producidas por la misma planta industrial ($p < 0.05$), e incluso entre plantas de la misma empresa ($p < 0.05$).