



## **Evaluación microbiológica del músculo de atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*) antes y después de la etapa de cocimiento**

Irma Lorena Sánchez Humarán<sup>1</sup>, Gabriela del Carmen Suárez Lizárraga<sup>1</sup> y Patricia Carolina Osuna Juárez<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Tecnológico de Mazatlán. [irmalorenasahu@hotmail.com](mailto:irmalorenasahu@hotmail.com)

El objetivo de este trabajo fue evaluar microbiológicamente el músculo del atún aleta amarilla durante el proceso de enlatado. A las muestras seleccionadas se les realizaron análisis físicos para conocer las características de materia prima y fueron tomadas por duplicado antes y después del cocimiento. Los métodos utilizados fueron los recomendados por las Normas Oficiales Mexicanas. Los resultados fueron aceptables y 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 según indican las Normas Oficiales Mexicanas.