



EVENTO VIRTUAL | OCT 19 al 23

CIENCIA  
Y TÉCNICA

UNIVERSIDAD  
**MAZA**

III JORNADAS INTERNACIONALES  
DE INVESTIGACIÓN, CIENCIA Y UNIVERSIDAD

XII JORNADAS DE INVESTIGACIÓN 2020

Análisis microbiológico de quesos frescos de cabra (día cero) y a los 10, 20 y 30 días de maduración, elaborados por productores de la Agricultura Familiar Campesina de Lampa.

Chamorro. J, Olgúin. L, Morales. M.

### Objetivos e hipótesis

Realizar un análisis microbiológico al queso fresco, día cero y a los 10, 20 y 30 días de maduración, para compararlos con la normativa del Reglamento Sanitario de los Alimentos Chileno (RSA), con el fin de establecer los riesgos para la salud pública que conlleva el consumo de estos quesos frescos y si los recuentos microbiológicos varían a los 10, 20 y 30 días de maduración.

### Resultados, Conclusiones

Los **quesos frescos** de los productores no cumplen con los parámetros microbiológicos del RSA, por lo que no son aptos para el consumo y constituyen un riesgo para la salud del consumidor. La contaminación inicial fue disminuyendo con el paso de los días, hasta alcanzar niveles aceptables, según RSA. para queso maduro.

### Metodología

Se tomaron muestras de los quesos elaborados a los día cero (Queso fresco) y a los 10, 20 y 30 días de maduración. Se realizó un estudio microbiológico para determinar presencia y recuento de *Enterobacteriáceas*, *E. coli*, *S. aureus* y *Salmonella* en 25 grs.

El estudio microbiológico se hizo basado en la norma ISO 4833-2:2013 en el laboratorio de microbiología de UDLA .

