

Área: Ciencias Veterinarias

Comunicaciones de Investigadores: Medicina veterinaria en el ámbito pecuario y salud pública

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

Microbiological analysis of fresh goat cheeses and at 10, 20 and 30 days of maturation, made by producers of the Lampa Family Farming

Chamorro, Jensen José Tomás; Olguín, Luis Alberto y Morales, Mario Julio

Escuela de Medicina Veterinaria. Universidad de Las Américas.

Contacto: josetomas.chamorro@gmail.com

Palabras clave: Queso; Maduración; Bacterias

Key Words: Cheese; Maturation; Bacteria

La explotación caprina en Chile ha estado tradicionalmente ubicada en sectores marginales y está casi exclusivamente en manos de la agricultura familiar campesina, con producción estacional de leche que es transformada, de manera artesanal, en quesos comercializados, de manera informal, como «quesos frescos». Dada la inexistencia de estudios sobre las condiciones de elaboración de los quesos, el objetivo fue 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. Se recolectaron 4 muestras de queso fresco, se tomaron en bolsas estériles de 100 gramos por productor por vez. Las muestras fueron transportadas en cooler al laboratorio de microbiología de Universidad de Las Américas, donde fueron procesadas al día siguiente del muestreo según la metodología validada por la autoridad sanitaria. Se analizaron los contenidos de Enterobacteriáceas, *E. coli*, *S. aureus* y Salmonella. Se realizó recuento microbiológico queso fresco por productor. (Ufc/ml): Productor A; Enterobacteriáceas 1.7 * 10⁶; *E. coli*: 2.3 * 10⁷; *S. aureus* 6.3 * 10⁸; Salmonella en 25 gr 6.3 * 10⁴. Productor B; Enterobacteriáceas 8.2 * 10⁶; *E. coli*: 6.3 * 10⁷; *S. aureus* 2.2 * 10⁵; Salmonella en 25 gr 9.2 * 10³. Productor C; Enterobacteriáceas 1.8 * 10⁴; *E. coli*: 1.9 * 10³; *S. aureus* 1.4 * 10⁶; Salmonella en 25 gr 2,9 * 10². Productor D; Enterobacteriáceas 6.4 * 10⁷; *E. coli*: 2.7 * 10⁷; *S. aureus* 5.2 * 10³; Salmonella en 25 gr 0. Recuento microbiológico queso día 10 de maduración por productor. Productor A; Enterobacteriáceas 6.3 * 10²; *E. coli*: 4 * 10²; *S. aureus* 1.5 * 10⁵; Salmonella en 25 gr. 1.3 * 10². Productor B; Enterobacteriáceas 45; *E. coli* 1.8 * 10⁴; *S. aureus* 1.4 * 10³; Salmonella en 25 gr. 27. Productor

C; Enterobacteriáceas 4.5 * 10²; *E. coli* 2.1 * 10²; *S. aureus* 4 * 10³; Salmonella en 25 gr. 1.7 * 10². Productor D; Enterobacteriáceas 2.1 * 10⁴; *E. coli* 1.8 * 10⁴; *S. aureus* 4.5 * 10³; Salmonella en 25 gr 0. Recuento microbiológico queso día 20 de maduración por productor. Productor A; Enterobacteriáceas 5.4 * 10²; *E. coli* 1.2 * 10²; *S. aureus* 8.1 * 10³; Salmonella en 25 gr. 0. Productor B; Enterobacteriáceas 0; *E. coli* 3.1 * 10³; *S. aureus* 4.5 * 10²; Salmonella en 25 gr. 0. Productor C; Enterobacteriáceas 0; *E. coli*: 11; *S. aureus* 1.4 * 10²; Salmonella en 25 gr. 0. Productor D; Enterobacteriáceas 0; *E. coli*: 0; *S. aureus* 5.5 * 10²; Salmonella en 25 gr 0. Los quesos frescos de los cuatro 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 para queso maduro.