

Microbiología del helado de fresa

Marta Fernández Esgueva

Licenciatura en Farmacia. Facultad de Farmacia. Departamento de Microbiología II
martafdzesg@hotmail.com

Carmina Rodríguez Fernández. M^a Carmen de la Rosa Jorge.

Facultad de Farmacia. Departamento de Microbiología II
carmina@farm.ucm.es

Resumen: Los helados son productos obtenidos por congelación de una mezcla de sustancias, leche pasteurizada, crema, azúcar, huevo, aditivos autorizados y, en este caso, fresas. Es necesario que los productos sean de buena calidad higiénica que asegure su inocuidad microbiológica. El control de los microorganismos patógenos y alterantes se realiza por su importancia sanitaria y económica. Los patógenos más frecuentes son *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Yersinia enterocolitica*. Entre los alterantes caben destacar los microorganismos acidófilos, alcalinizantes, proteolíticos, cromógenos, lipolíticos, psicrotrofos y termodúricos. El origen de las contaminaciones se produce a tres niveles: origen de la materia prima, el equipo de elaboración y los manipuladores, siendo estos últimos el punto más importante ya que las temperaturas de 0°C dificultan el crecimiento de los microorganismos. El control del proceso de elaboración se realiza mediante un sistema de análisis de riesgos y control de los puntos críticos (APPCC), centrados en la recepción de la materia prima (PCC2), pasteurización de la leche (PCC1), congelado (PCC2), envasado y almacenamiento (PCC2), que garantice la calidad microbiológica del producto.

Palabras clave: Helados. Microorganismos patógenos. Alterantes. Calidad microbiológica.

[Póster](#)

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.