

Aspectos microbiológicos de los pasteles de nata

Alicia Chamarro Santiuste

Licenciatura de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
alicia.chasan@gmail.com

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

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

Resumen: La nata es el producto lácteo rico en materia grasa que se obtiene de la leche por reposo o centrifugación, en forma de emulsión de tipo grasa en agua. Goza de gran aceptación en la cocina gracias a su sabor y versatilidad. Los pasteles de nata son productos perecederos que, a diferencia de tartas o pasteles no rellenos, se deben guardar bajo refrigeración continua. Aquellos rellenos de nata azucarada son más resistentes a la contaminación que los rellenos de nata sin azúcar. El origen de la contaminación puede estar en la materia prima de la que se parte para la elaboración, en los procesos de conservación y distribución o en los propios manipuladores. Dentro de los microorganismos patógenos caben destacar: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* o *Escherichia coli*; y en menor medida, *Listeria monocytogenes* y *Yersinia enterocolítica*. El problema de estos es que no producen ninguna alteración en el producto, dificultando por tanto su identificación por parte del consumidor. La nata se caracteriza por tener gran contenido en grasa e hidratos de carbono siendo fácilmente alterable por microorganismos lipolíticos como *Pseudomonas*, mohos y levaduras. La elaboración de pasteles de nata debe cumplir unas normas microbiológicas y controles de seguridad alimentaria para asegurar en todo momento la calidad sanitaria. El proceso de elaboración esquematizado en un diagrama de flujo muestra el análisis de control de los puntos críticos (APPCC).

Póster

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.