

## Calidad microbiológica de huevos deshidratados

**María Hernando Martín**

Licenciatura en la Facultad de Farmacia. Departamento de Microbiología II. Complutense Madrid.  
[maria211\\_55@hotmail.com](mailto:maria211_55@hotmail.com)

**Carmina Rodríguez Fernández. M<sup>a</sup> Carmen De La Rosa Jorge.**

Departamento de Microbiología II. Complutense Madrid.  
[carmina@farm.ucm.es](mailto:carmina@farm.ucm.es)

**Resumen:** Los huevos deshidratados son un ovoproducto que se obtiene a partir del huevo sin cáscara, pasteurizado, al cual se le elimina el agua de constitución. Presenta diferentes ventajas respecto a los huevos tradicionales como el fácil empleo y dosificación, manipulación más sencilla y mayor seguridad bacteriológica. Los huevos se caracterizan por un elevado contenido en proteínas, por lo que pueden presentar alteraciones que afecten a la apariencia y al sabor del huevo, como es el caso de las bacterias proteolíticas (*Proteus* y *Pseudomonas*), actinomicetos (*Streptomyces*) y hongos (*Penicillium*). En cuanto a los microorganismos patógenos más importantes destacan *Salmonella enteritidis* y *Staphylococcus aureus*, productores de una enfermedad autolimitada con diarrea, vómitos y en algunos casos fiebre. Para evitar la contaminación microbiológica deben conocerse el origen y factores que influyen en la transmisión de los microorganismos por parte de los animales (*Salmonella*), o de los manipuladores (*S. aureus*). Con el objetivo de asegurar su calidad sanitaria, el huevo está sometido a controles de seguridad alimentaria y a normas microbiológicas. Su proceso de elaboración debe seguir el procedimiento de análisis de control de puntos críticos (APPCC), establecidos según el diagrama de flujo específico para este tipo de productos, donde destacan las etapas de filtración (CCP2), tratamiento térmico (CCP1), deshidratado (CCP2) y embalaje (CCP2).

**Palabras clave:** Huevos deshidratados. Alteración. Microorganismos patógenos. Pasteurización. Calidad microbiológica.

[Póster](#)

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.