

CRECIMIENTO DE *Listeria monocytogenes* EN ATÚN AHUMADO EMPACADO AL VACÍO

Growth of *Listeria monocytogenes* in smoked tuna vacuum packaged

¹Figuera, B.; ¹Cabello, A.; ¹Villalobos, L.; ¹Márquez, Y. y ²Vallenilla, O.

¹UDO. Postgrado de Biología Aplicada. Núcleo Sucre. Cumaná estado Sucre. Correo-E: berthafiguera@yahoo.com

²INIA. Sucre/ Nueva Esparta. Cumaná estado Sucre.

RESUMEN

El pescado, con frecuencia se contamina con bacterias patógenas como *Listeria monocytogenes*, capaces de crecer tanto en productos frescos como congelados, siendo elevado su predominio en el pescado ahumado. Con el objetivo de determinar el crecimiento de *L. monocytogenes* en un producto ahumado empacado al vacío, elaborado a partir de atún, se tomaron muestras de una empresa atunera, las cuales fueron trasladadas al laboratorio de tecnología de alimentos del INIA-Sucre/Nueva Esparta, donde se les realizaron los análisis para determinar grado de frescura de la materia prima y procesamiento del producto. El inóculo se preparó con cepas certificadas a partir del patrón estándar de Mac Farland 0,1 y 0,4. El atún fue descabezado, eviscerado, lavado y cortado en trozos de aproximadamente 300 g. Se prepararon dos submuestras y se colocaron en salmuera de 8 % y 10 % por 20 min, se inocularon y se ahumaron (40 °C y 50 °C respectivamente) por seis horas, se empacaron al vacío y se almacenaron en refrigeración. El crecimiento de *L. monocytogenes* fue monitoreado cada 7 días, utilizando agar PALCAM. Los resultados promedios de pH (5,74), NBVT (20,85 mg/100g), Coliformes ($1,1 \times 10^3$ NMP/g) y mesófilos ($2,7 \times 10^5$ UFC/g) realizados a la materia prima, demuestran que estaba en buenas condiciones, estando los valores dentro de los límites establecidos. El crecimiento de *L. monocytogenes* durante refrigeración demostraron que el ahumado tuvo efecto inhibitorio en la población inicial de *L. monocytogenes*, comenzando a observarse un ascenso después de los siete días de elaborados los productos.

Palabras clave: *Listeria*, atún, ahumado, empacado al vacío