

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE HARINA DE MAÍZ REFRIGERADA

Autores: ¹ Laura Elizabeth Esquivel Franke y ¹Quim. Farm. Ciara Servían M.

¹Universidad Católica “Ntra. Sra. De la Asunción”- Unidad Pedagógica Hohenau – Facultad de Ciencias Agropecuarias.

Autor para correspondencia:

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo evaluar la calidad microbiológica de la harina de maíz refrigerada de distintos distritos del departamento de Itapúa – Paraguay. Las muestras fueron tomadas de cinco zonas (Capitán Miranda, Trinidad, Encarnación, Hohenau y María Auxiliadora). El análisis se realizó en el laboratorio de la Unidad Pedagógica Hohenau analizando un total de 25 muestras que fueron tomadas en el mes de marzo del 2022. La investigación corresponde a un diseño no experimental, descriptivo. Se realizaron análisis microbiológicos de coliformes totales y fecales, aerobios mesófilos, levaduras y mohos. Los valores de coliformes totales y fecales presentan promedio de 350 NMP/100 ml para las diferentes muestras recolectadas de los cinco municipios. Para aerobios mesófilos en la totalidad de las muestras recolectadas en las distintas localidades presentan, siendo las muestras recolectadas que alcanzaron 500NMP/100ml. Para moho y levadura los valores variaron entre 100UFC/100l en muestra de Capitan Miranda a 500 UFC/100 ml en muestra de Trinidad, lo que les hacen no aptas para consumo por las micotoxinas que producen estos microorganismos. La harina de maíz refrigerada obtenida de diferentes distritos del departamento de Itapúa no es apta para el consumo humano debido a que incumplen los valores de referencia para todos los microorganismos evaluados en esta investigación.

Palabras clave: harina de maíz, microorganismos, micotoxinas, coliformes fecales y totales, moho, levadura.