

La irradiación de la carne de pollo es un método eficaz para eliminar las salmonelas

FUENTE: ALBEITAR

www.portalveterinaria.com

FECHA: 11/11/2011

AUTOR: Joaquin Ventura García

Combinarla con envasado al vacío o con atmósfera modificada no tiene efectos apreciables

Es necesario poner en marcha estrategias novedosas para evitar la contaminación cruzada con *Salmonella* entre productos crudos y cocinados, ya que esto sigue siendo un problema importante en la industria alimentaria.

Una de las infecciones alimentarias más habituales en personas es la salmonelosis, uno de cuyos orígenes es la carne de ave y sus derivados. La industria alimentaria se enfrenta de forma cotidiana al riesgo de contaminación cruzada con *Salmonella* entre productos crudos y elaborados, por lo que es necesario poner en marcha nuevas estrategias que eviten este problema.

Tanto el envasado al vacío como el envasado en atmósferas modificadas (MAP) son técnicas utilizadas de forma habitual para alargar la vida útil de la carne y sus derivados. Por otra parte, la irradiación también ha demostrado su eficacia como tratamiento antibacteriano de la carne de ave y de otras especies ganaderas. Un equipo de la Iowa State University (Estados Unidos) ha estudiado* cómo funcionan estas técnicas combinadas para eliminar a *Salmonella enterica Typhimurium* de la pechuga de pollo.

La sensibilidad a la radiación (valor D10) de esta bacteria en pechugas de pollo envasadas al vacío o con MAP con alto contenido en CO₂-CO fue similar (0,55 ± 0,03 kGy y 0,54 ± 0,03 kGy). Tras la irradiación a 1,5 kGy, algunas salmonelas sobrevivieron tanto en los paquetes al vacío como los envasados con MAP durante las 6 semanas que se mantuvieron en refrigeración. El patógeno creció en pechugas envasadas de las dos formas e irradiadas, cuando se almacenaron a 25 °C.

El estudio demuestra que la irradiación es un método eficaz para reducir la población de *S. enterica Typhimurium* en esta carne, aunque el sistema de envasado al vacío o con atmósfera modificada no mostró un impacto apreciable sobre la bacteria durante el periodo de refrigeración.

**Kudra, L.L., Sebranek, J.G., Dickson, J.S., Mendonca, A.F., Zhang, Q., Jackson-Davis, A., Prusa, K.J. Control of Salmonella enterica Typhimurium in Chicken Breast Meat by Irradiation Combined with Modified Atmosphere Packaging. Journal of Food Protection,*

Volume 74, Number 11, November 2011 , pp. 1833-1839(7)
DOI: <http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-195>