

## **Mercados municipales de Guadalajara venden requesón de baja calidad**

Investigación señala que no hay conocimiento del adecuado manejo del lácteo

El requesón que es vendido en algunos de los mercados municipales de Guadalajara carece de las medidas sanitarias y las estrategias de conservación adecuadas para asegurar su calidad e inocuidad.

Un estudio coordinado por Luz Eduwiges Garay Martínez, investigadora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), dio resultados que indican que 8.4 de las muestras de dicho lácteo recolectadas contienen salmonella, 70 por ciento presentaron coliformes fecales, es decir, restos de bacterias presentes en el excremento. En algunas muestras también fueron encontrados trozos de patas de mosca y de cucaracha, cabello y restos de los canastos donde es preparado el producto.

Durante la investigación realizada entre 2006 y 2008 fueron analizadas muestras de 84 cremerías de los mercados San Juan de Dios, Corona, Felipe Ángeles, Abastos y el Campesino. En todas fueron encontrados algún tipo de patógenos, bacterias u organismos que indican la escasa calidad del requesón que ahí expenden. Incluso 67 por ciento de ellas tienen fécula añadida para “hacerla más espesa y que rinda, lo que estaría alterando su valor nutrimental”.

En 74 por ciento de las muestras examinadas hubo presencia de mohos y levaduras lo que quiere decir que entre la elaboración del requesón y el momento de compra trascurren varios días. Esto, aunado a una deficiencia en el proceso de refrigeración, favorece la aparición de microorganismos que descomponen el producto y lo hacen dañino para la salud, indica la académica del Laboratorio de microbiología, del CUCEI.

“En condiciones normales de elaboración del requesón no es posible que sean producidos estos microorganismos porque tiene que pasar por un proceso de ebullición. El problema está cuando es envasado, refrigerado o vendido. El refrigerador debe estar a menos 6 grados para conservarlo bien, pero en todas las cremerías que visitamos lo tenían entre 8 y 15 grados centígrados. En algunas partes están expuestas al calor o los vendedores meten la mano, sin protección, al contenedor para dar de probar al cliente”.

Garay Martínez subrayó que entre los trabajadores y los dueños de cremerías no hay una cultura sanitaria y de manejo de este tipo de productos, lo que pone en riesgo la salud de quienes los consumen.

Recomendó a la población que acude a estos mercados verificar que los vendedores utilicen guantes y cofia, que el establecimiento no tenga expuesto el producto a la intemperie, y una vez adquirido el requesón sea almacenado en contenedores cerrados a una temperatura de cuatro grados centígrados.

**Guadalajara, Jal., 30 de marzo de 2009**

**Texto: Mariana González**

**Fotografía: Internet**

**Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas**

**Etiquetas:**

[Alimentos](#) [1]

[Salud](#) [2]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/mercados-municipales-de-guadalajara-venden-requeson-de-baja-calidad>

**Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/salud>