Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

No es buena la calidad de la carne desde el punto de vista microbiológico

Especialistas piden más higiene, control y vigilancia

La carne de pollo, cerdo o res consumida por la población de Jalisco, incluso de México, no se escapa de las bacterias, a tal grado que investigadores de la Universidad de Guadalajara consideran que desde el punto de vista microbiológico su calidad es mala, puesto que faltan buenas prácticas de higiene, control y vigilancia.

La especialista en Microbiología Sanitaria del Departamento de Farmacobiología del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, María del Refugio Torres Vitela detalló que en los diversos análisis que han realizado en este producto alimenticio, han encontrado bacterias desde Camppylobacter, Salmonella, Escherichia coli 0157:H7, de preocupación mundial, Staphylococcus eureus, entre otros.

“Hemos tenido la oportunidad de estudiar patógenos nuevos como Arcobacter butzleri, que poco se han investigado en México y América Latina y hemos podido detectar en cantidades bastante grandes, hablamos de más de 40% de positivos”.

También han detectado que la Salmonella está en un 90% en carne de res y 95% en carne de cerdo. En aves es similar. “Esto quiere decir, que su presencia es bastante alta.

”La Escherichia coli O157:H7, la hemos estudiado en rastros, donde hablamos de un 12% de positividad. Después se hizo un muestreo pequeño en carnicerías, el cual se aisló Escherichia coli en carne molida de res, pensando que es la carne que se destina para preparar hamburguesas. El primer brote fuerte en Estados Unidos se dio por el consumo de este alimento”.

Tales bacterias están presentes en los animales y persisten cuando las condiciones de higiene no son las adecuadas. El consumo de carne con tales patógenos puede ocasionar desde una diarrea simple, dolor abdominal, evacuaciones frecuentes, fiebre o hasta el síndrome urémico hemolítico, con daño al riñón, incluso hasta la muerte.

Ante este panorama, Torres Vitela planteó como vital que el gobierno garantice la salud animal, es decir, que haya vigilancia en los animales de crianza que se destinan para consumo humano. Implementar buenas prácticas de higiene desde el rastro y cuidar los eslabones de distribución, con una cadena de frío.

Pidió no satanizar la carne y realizar también un buen manejo e higiene tanto en las carnicerías como en el hogar. La ciudadanía debe interrumpir lo menos posible la cadena de frío, manejar la carne con cuidado e higiene en casa. Basta con cocerla muy bien para destruir la mayoría de los patógenos.

Para discutir más ampliamente el tema, la Universidad de Guadalajara y diversas instituciones,

realizarán el 11 Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos, a realizarse del 5 al 7 de noviembre en Puerto Vallarta. Especialistas de Estados Unidos, Venezuela, Francia y México dictarán conferencias y compartirán conocimientos. Para mayores informes consultar la página: www.inocuidad.cucei.udg.mx [1]

Guadalajara, Jal., 22 de octubre de 2009
Texto: Eduardo Carrillo
Fotografía: Adriana González
Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:
Congreso [2]
Nutrición [3]
Salud [4]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/no-es-buena-la-calidad-de-la-carne-desde-el-punto-de-vista-microbiologico

Links
[1] http://www.inocuidad.cucei.udg.mx
[2] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/congreso
[3] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/nutricion
[4] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/salud