

Patentan equipo para descontaminación de carne

Dos académicas del CUCEI detectaron fallas en el proceso de limpieza de canales bovinos en diversos rastros municipales de la ZMG

Evitar enfermedades en la población causadas por consumir carne contaminada, fue el objetivo del proyecto de las académicas del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), Luz Eduviges Garay Martínez y Nanci Edid Martínez Gonzáles, quienes como resultado de su investigación lograron este año la patente de un equipo diseñado para reducir la contaminación microbiana en canales bovinos.

Para su proyecto, iniciado en 2010, las investigadoras realizaron trabajo de campo en varios rastros municipales de la Zona Metropolitana de Guadalajara, donde observaron que las técnicas de lavado de los canales bovinos no cumplían siempre con los mismos estándares, y que no todos los empleados tenían capacitación para llevarlas a cabo.

“Veíamos que el lavado era con una manguera conectada a la red de agua, y no había una forma única de lavar, cada operario podía tener hasta diez maneras de hacerlo. Entonces reflexionamos en que era necesario que hubiera procedimientos estandarizados”, explicó la doctora Nanci Martínez Gonzáles, profesora del Laboratorio de Microbiología e Inocuidad de los Alimentos del CUCEI.

El equipo semiautomatizado desarrollado por las investigadoras funciona por medio de la aspersión de ácido láctico a una temperatura de 55 grados —sustancia que es conocida como una alternativa eficaz para la descontaminación bacteriana— limpiando en trece segundos un canal bovino y eliminando, casi en su totalidad, patógenos como la salmonella.

Sin embargo, las investigadoras hicieron énfasis en que la contaminación no sólo puede ocurrir en los rastros municipales, sino que se presenta en otras partes del proceso de producción hasta llegar a la mesa del consumidor.

“Acudimos a varias carnicerías donde pedíamos un kilo de carne, que lo dividieran en dos, uno cortado en trozos y otro molido, y encontramos que todas las muestras de carne molida eran positivas a salmonella”, afirmó Martínez Gonzáles.

Insistió además que como consumidores debemos tener cuidado en la correcta cocción de la carne y evitar contaminarla con otros alimentos crudos que no han pasado por un proceso de desinfección.

Luego de la obtención de la patente, las profesoras del CUCEI trabajan en su difusión y en la búsqueda de su incorporación al sector productivo. “Hay una empresa que está interesada, pero es algo que se tiene que analizar con detenimiento y plantearlo con las autoridades universitarias, porque los derechos los tiene la Universidad de Guadalajara”, comentó la maestra Luz Eduviges Garay Martínez, actual coordinadora de la Licenciatura en Químico Farmacobiólogo del CUCEI.

Por su parte, el rector del CUCEI, doctor César Octavio Monzón, dijo que actualmente hay tres proyectos más en trámite de registro de patente en dicho campus, uno en el campo de la mecánica eléctrica, otro en física y uno más en ingeniería química.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal., 26 de octubre 2015

Texto: Karina Alatorre

Fotografía: Jorge Alberto Mendoza

Etiquetas:

[Luz Eduvigés Garay Martínez](#) [1]

[Nanci Edid Martínez Gonzáles](#) [2]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/patentan-equipo-para-descontaminacion-de-carne>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/luz-eduviges-garay-martinez>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/nanci-edid-martinez-gonzales>