



## CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CARNE DE TILAPIA ROJA (*Oreochromis* sp.) PROCEDENTE DE UNA PLANTA DE SACRIFICIO EN TIERRALTA CÓRDOBA.

### MICROBIOLOGICAL QUALITY OF MEAT TILAPIA ROJA (*Oreochromis* sp) FROM PLANT TIERRALTA SACRIFICE IN CORDOBA

Eneida Rosa Luna-Payares <sup>a</sup>, Robinson R. Rosado-Cárcamo <sup>b</sup>, Luis C. Ruiz-Garcés <sup>c</sup>,  
Melissa M. Berrocal-Contreras <sup>d</sup>

<sup>a</sup>Candidata a Profesional en Acuicultura. rrosadocarcamo@hotmail.com.

<sup>b</sup>Ingeniero Pesquero, Especialista en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Especialista en Acuicultura.

<sup>c</sup> Profesional en Acuicultura, MSc en Microbiología, Docente.

<sup>d</sup> Estudiante Acuicultura.

Universidad de Córdoba. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. departamento de ciencias Acuicolas.  
Grupo Empresarios, Montería, Colombia

#### RESUMEN

**Introducción:** En los últimos años, el consumo de alimentos de origen pesquero ha aumentado considerablemente debido a que constituyen una fuente de proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos poliinsaturados. Cuando los productos pesqueros provienen de fuentes contaminadas o con una manipulación no adecuada, el consumo crudo o ligeramente cocido pueden ser causa de brotes de enfermedades que pueden conducir a problemas de salud pública. La tilapia Roja (*Oreochromis* sp) es muy apetecida por el consumidor, debido a su frescura, sabor, textura, color y pocas espinas intramusculares, es un producto atractivo desde el punto de vista nutricional ya que tiene un alto contenido de proteínas, vitaminas y minerales **Objetivo:** Evaluar la calidad microbiológica presente en la carne de Tilapia Roja procedente de una planta de sacrificio. **Métodos:** El estudio se llevó a cabo en el laboratorio de Sanidad Acuícola de la Universidad de Córdoba. Se realizaron seis muestreos mensuales entre los meses de Noviembre del 2015 y Abril del 2016 en la planta de sacrificio, la cual está dividida en dos fases de proceso (entrada y salida), en cada fase se tomó en condiciones asépticas una muestra al azar de 10 g de carne de pescado, extrayendo 1 g de carne por pescado. El análisis microbiológico de las muestras se realizó empleando los procedimientos y técnicas recomendados y avalados por el INVIMA (Norma NTC ISO/IEC 17025:2005) Se realizó un recuento de coliformes totales y fecales del producto, presencia de *Salmonella* sp *Vibrio cholerae* y recuento de *Staphylococcus aureus*. **Resultados:** de los seis muestreos realizados en la entrada tres de estos presentaron recuento de coliformes fecales por encima de lo estipulado por el INVIMA en la Resolución número 776 de 2008, con un valor máximo de  $75 \times 10^3$  NMP.100 mL<sup>-1</sup>, un valor mínimo de  $23 \times 10^1$  NMP.100 mL<sup>-1</sup> y promedio de  $21 \times 10^3$  NMP.100 mL<sup>-1</sup> entre muestreos. En cuanto a la fase de salida, se determinó al igual que en la entrada, de los 6 nuestros realizados 3 de estos presentaron recuento de coliformes fecales por encima de lo estipulado por el INVIMA, con un valor máximo de  $24 \times 10^3$  NMP.100 mL<sup>-1</sup>, un valor mínimo de  $4 \times 10^1$  NMP.100 mL<sup>-1</sup> y promedio de  $12 \times 10^3$  NMP.100 mL<sup>-1</sup> entre muestreos.

## Ponencia Oral

En cuanto al recuento en placa de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo no se lograron aislar cepas. La presencia de *Salmonella* sp fue positiva en todas la muestras y en cuanto a *Vibrio cholerae* su presencia fue negativa. **Conclusión:** La carne de tilapia roja no sale en condiciones aptas para el consumo, está expuesta a condiciones inadecuadas de higiene por parte de los operarios de la planta, además de una ineficiencia en el empleo de las buenas prácticas de manufactura

**Palabras claves:** carga bacteriana, Tilapia roja, *Staphylococcus aureus*, *Salmonellas* sp, *Vibrio cholerae*, coliformes totales y fecales

**Keywords:** bacterial load, Tilapia Roja, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp, *Vibrio cholerae*, total and fecal coliforms.