

**Anais do X Simpósio Brasileiro de Microbiologia Aplicada / IV Encontro
Latino-Americano de Microbiologia Aplicada
Memorias del X Simposio Brasileño de Microbiología Aplicada / IV Encuentro
Latinoamericano de Microbiología Aplicada**

**CUANTIFICACIÓN Y COMPARACIÓN DE LA CARGA DE COLIFORMES TERMOTRÓFICOS
PRESENTES EN MANGOS FRESCOS COMERCIALIZADOS EN MERCADOS Y SUPERMERCADOS
DE LIMA, PERÚ**

María Isabel Roxana Gutiérrez Escajadillo¹, Félix Giovanni Ramos Guerrero^{1,2}, Benedicta Carmen López Flores¹, Juan Carlos Ramos Gorbeña²

carlos.ramosg@urp.pe

1 – Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentaria (CLEIBA), Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Jirón Puno 1002, Lima 1, Perú.

2 – Instituto de Control y Certificación de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ICCCIA – URP), Universidad Ricardo Palma. Av. Benavides 5440, Lima 33, Perú.

Las frutas contienen una variedad de nutrientes de gran importancia para la salud, pero al mismo tiempo y debido a las condiciones a las que estén expuestas pueden contener microorganismos patógenos, ocasionando posteriormente enfermedades transmisibles por alimentos en las personas que las ingieren. Los coliformes termotróficos son indicadores microbiológicos usados para determinar si existe contaminación fecal o evidenciar las malas prácticas que son aplicadas en el manejo de los alimentos. El objetivo de esta investigación fue cuantificar y comparar las cargas microbiológicas de coliformes termotróficos (CT) en mangos listos para el consumo, los cuales son comercializados en mercados y supermercados de la ciudad de Lima, Perú. En total se evaluaron 30 muestras de mango (variedades Haden, Kent y Kafro), 15 tomadas en los mercados y 15 en los supermercados. Cada muestra estaba compuesta por 1 Kg de mango fresco, sin lesiones, golpes u otro daño que pudiera comprometer su calidad microbiológica. Los recuentos de CT fueron determinados siguiendo la metodología del Número Más Probable (NMP) de la Comisión Internacional para Especificaciones Microbiológicas de Alimentos (ICMSF). Los resultados mostraron que el 100 % de las muestras de mercados presentaron conteos de CT, mientras que el 20 % de las muestras de los supermercados no presentaron conteos (< 3 NMP/g). Los conteos de CT en mangos de venta en supermercados fueron inferiores al de los mercados, obteniéndose valores por debajo de 2.60 Log NMP/g. El 66.6 % de las muestras de mercados presentaron conteos de CT entre 2.95 – 4.04 Log NMP/g, representando así mayor probabilidad de encontrar coliformes fecales o *Escherichia coli* en mangos bajo este tipo de comercialización. Basados en los resultados obtenidos, se puede demostrar que las condiciones y controles empleados por los supermercados reducen la probabilidad de conteos elevados de CT en mangos listos para consumo, así mismo se deben establecer acciones de mejora a corto plazo en los mercados para mejorar la calidad microbiológica de estos productos y reducir el potencial de causar algún tipo de enfermedad en los consumidores.

Palabras clave: Mango, coliformes termotróficos, mercados, supermercados.

Agencia de fomento: Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentaria (CLEIBA)