

Vital Bioconservación de alimentos para su inocuidad

En conferencia en el CUCBA, profesora de Uruguay advierte que busca controlar microorganismos como la listeria que tiene alta letalidad en poblaciones de riesgo

Académicos de la Universidad de Guadalajara y de la Universidad de la República (UDELAR), de Uruguay, plantearon la necesidad de que los científicos y la industria láctea estudien técnicas para conocer y, en su caso, aplicar para conservar de forma natural los alimentos; esto redundará en productos que no afecten la salud humana.

Este lunes, durante la conferencia “Bioconservación de alimentos”, impartida por la doctora Silvana Carro –de la UDELAR– en el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), explicó que trabajan con bacterias ácido-lácticas como fermentos para producir bacteriocinas, a fin de elaborar quesos y controlar microorganismos como la listeria.

Dicho patógeno tiene una alta letalidad en poblaciones de riesgo como mujeres embarazadas, personas de la tercera edad y niños, personas con diabetes u otras enfermedades. “En esos casos tiene 20 o 30% de letalidad”. El patógeno puede causar abortos o trastornos congénitos y pasar inadvertido, como una fiebre o una gripa.

Ante alumnos y académicos del CUCBA dijo que para conservar alimentos existen estas y otras técnicas físicas y tecnológicas como la alta presión o campos pulsantes; todas deben ir a la par de medidas básicas de higiene en las plantas donde son elaborados productos lácteos.

Carro, adscrita al Departamento de Ciencia y Tecnología de la Leche de la UDELAR, apuntó que cada nación aplica una lista de químicos para conservar los alimentos: “Las dosis establecidas por cada reglamentación, en cada país, no son dañinas, el problema es cuando se exagera en su uso”. Y añadió que es necesario hacer más estudios para emplear estas técnicas, así como su optimización.

Tras la conferencia, organizada por el CUCBA y la Red Internacional de Cuerpos Académicos en Salud Animal e Inocuidad Alimentaria, el doctor Hugo Castañeda Vázquez, académico de la UdeG, dijo que hay industrias en Jalisco que emplean algunas técnicas avanzadas en esta materia e invitó a conocer otras e invertir en estas. La conferencia forma parte de las actividades del Curso Internacional de Mastitis Bovina, impulsado por la UdeG. El evento tiene como meta el intercambio académico y científico.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

“Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco”

Guadalajara, Jal., 10 de noviembre 2014

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Etiquetas:

[Hugo Castañeda Vázquez](#) [1]

URL Fuente: <https://www.comsoc.udg.mx/noticia/vital-bioconservacion-de-alimentos-para-su-inocuidad>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/hugo-castaneda-vazquez>