

UdeG tiene tecnología disponible para descontaminar canales de bovinos

Buscarán que este equipo, desarrollado por el CUCEI y patentado en 2015, pueda ser transferido

El Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), de la Universidad de Guadalajara (UdeG), buscará que el equipo para descontaminar la carne de res tras su sacrificio –desarrollado por investigadoras del plantel y patentado en 2015– pueda ser transferido a rastros municipales y empresas de este sector productivo.

Se trata de un aparato semiautomatizado que, mediante aspersores, baña la carne durante 13 segundos con el ácido láctico (sustancia química comercial empleada para descontaminar la carne) y que a 55 grados de temperatura, reduce la concentración de microorganismos.

La Rectora del CUCEI, doctora Ruth Padilla Muñoz, dio a conocer que hay interés en que esta tecnología pueda ser aplicada en la producción de carne, con lo cual se abonaría a resolver el problema de la contaminación de cárnicos en los rastros; además, se cumpliría la normatividad relacionada y se haría más eficiente la higiene de los canales.

Informó que en breve se reunirá con la Unidad de Fomento a la Innovación y Transferencia del Conocimiento, de la Coordinación de Investigación, Posgrado y Vinculación de esta Casa de Estudio, con miras a buscar la estrategia para llevarla a los interesados.

“La UdeG tiene una tecnología disponible para todos los rastros en el país que quieran solucionar una problemática relacionada con la contaminación de canales de bovino”, subrayó el titular de dicha unidad, maestro Ramón Willman Zamora.

De acuerdo con Padilla Muñoz y Willman Zamora, esta transferencia pudiera ser bajo un contrato de licenciamiento o emprendimiento para beneficiar a un mayor número de rastros interesados y consumidores de sus productos.

La doctora Nanci Edid Martínez Gonzáles –una de las creadoras del equipo– apuntó que en la crianza, producción, distribución y preparación de la carne de bovino, este alimento puede adquirir patógenos que se pueden alojar en la piel y en sus intestinos. Las bacterias más comunes son *Salmonella* y *Escherichia coli* O157:h7.

La maestra Luz Eduvigis Garay Martínez –otra de las creadoras– explicó que, de acuerdo con un trabajo de campo realizado en los rastros municipales hace algunos años, encontraron que el bovino, al ser sacrificado, se lava con agua potable, práctica que está estandarizada y que no garantiza la completa higiene de la carne.

“Lo que hicimos fue validar que, efectivamente, ese proceso descontaminaba canales (...) Sabemos que no la consumimos cruda y lleva un proceso de cocción, aun así, entre menor carga bacteriana tenga, mucho mejor”, subrayó Garay Martínez.

Las académicas plantearon que por estas razones sería ideal adecuar el prototipo y buscar que esta tecnología pueda implementarse en los rastros.

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 28 de enero de 2018

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Gustavo Alfonzo

Etiquetas:

[Ruth Padilla Muñoz](#) ^[1]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/udeg-tiene-tecnologia-disponible-para-descontaminar-canales-de-bovinos>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/ruth-padilla-munoz>