



Proyecto n° PI-03-6796-2007

Uso potencial de bacterias ácido-lácticas para la biopreservación de productos pesqueros ahumados

Responsable: **Tomé Boschian, Elisabetta Giovanna**

Especialidad: Tecnología de alimentos

Etapas cumplidas / Etapas totales: 1/1

Resumen: La evaluación de diferentes muestras de pescado comercializadas en el mercado local, permitieron corroborar que la flora láctica presente en este tipo de productos es baja al igual que el número de microorganismos mesófilos, siendo la trucha la que presenta los mayores recuentos de los microorganismos antes mencionados, si bien los tres tipos de pescado ahumado estuvieron libres de *Listeria monocytogenes*. De las bacterias ácido lácticas aisladas solo tres de ellas: №3, №9, №18, presentaron halos de inhibición iguales o superiores a los 8 mm hacia los microorganismos indicadores *Yersinia enterocolítica*, *Bacillus subtilis*, *Enterobacter sakazakii*, *Listeria monocytogenes*, *Listeria innocua* y *Salmonella*. El estudio de la naturaleza de la inhibición mostró que las cepas aisladas producen su efecto antimicrobiano probablemente por mecanismos de competencia entre células bien sea por espacio o alimento ya que cuando se prueba el sobrenadante libre de células la inhibición desaparece. Entre las bacterias lácticas aisladas se identificó *Leuconostoc mesenteroides*.

Productos

Publicaciones

Artículos

Todorov, S., Furtado, D., Saad, S., Tomé, E. y Franco, B., "Potential beneficial properties of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from smoked salmon", *Journal of Applied Microbiology*, **110**: 971-986, 2011.

Eventos

1. Tomé, E., "Inhibición de microorganismos patógenos por bacterias ácido lácticas asociadas a los productos pesqueros ahumados", *Jornadas de Investigación y Extensión*, Facultad de Ciencias, UCV, 2010.
2. Palomino, C., Tomé, E. y Pérez, E., "Inhibición de bacterias patógenas por bacterias ácido lácticas", *Congreso Nacional de la Facultad de Medicina*, UCV, 2010.
3. Tomé, E., "Bacteriocinas y su aplicación en productos pesqueros", *Facultad de Farmacia*, UCV, 2009.