

Calidad y seguridad microbiológica de la carne de cabra en puntos de venta

Jéssica da Silva Guedes¹, Alba Martinez Laorden¹, Elena Gonzalez Fandos¹

(1) Universidad de La Rioja, Agricultura y Alimentacion, Ciencia y Tecnologia, Madre de Dios 53 26006, Logroño, España

La carne de cabra destaca por sus propiedades dietéticas y nutricionales. Sin embargo, su composición hace que este alimento sea susceptible a la contaminación microbiana, pudiendo estar presentes bacterias patógenas. El objetivo de este estudio es evaluar la calidad y seguridad microbiológica de la carne de cabra. Se recolectaron 11 muestras de carne de cabra en distintos puntos de venta entre enero y diciembre de 2020. Se analizaron los siguientes grupos microbianos: flora aerobia mesófila, *Pseudomonas* spp., *Staphylococcus* spp., *Enterococcus* spp. y enterobacterias. También se procedió a determinar la presencia y recuento de *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter* spp. Posteriormente se procedió al aislamiento e identificación. La presencia de *Listeria* spp. fue detectada en el 27,28% de las muestras analizadas, no se detectó la presencia de *L. monocytogenes* en ninguna de las muestras analizadas. Los recuentos de *Listeria* spp. fueron superiores a 2 log ufc/g en el 66,67% de los casos. No se detectó presencia de *Campylobacter* spp. en ninguna de las muestras analizadas. Los recuentos de flora aerobia mesófila y *Pseudomonas* spp. fueron $6,01 \pm 0,80$ y $4,41 \pm 1,09$ log ufc/g, respectivamente. Los recuentos de *Enterococcus* spp., *Staphylococcus* spp. y enterobacterias oscilaron entre 1,30 y 2,68 log ufc/g; 1,60 y 3,41 log ufc/g y 2,07 y 3,71 log ufc/g, respectivamente. El porcentaje de muestras con presencia de *Listeria* spp. sugieren la necesidad de adoptar medidas para su control.

Financing: Proyecto POCTEFA, TESTACOS. Beca Marie Sklodowska-Curie N 801586.