



ZUMO DE NARANJA Y HORCHATA: BUSCANDO UNA GARANTÍA ALIMENTARIA

Isabel Sospedra, Natividad Sebastià

Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina legal, Facultat de Farmàcia.

ZUMO DE NARANJA

Es un zumo obtenido de exprimir naranjas cuyas propiedades nutricionales son comparables a las de la fruta fresca.



¿Qué?

HORCHATA

Es una bebida tradicional, refrescante y de alto valor nutricional, elaborada a base de chufas y agua.



¿Qué?

En el proceso de elaboración hay etapas que pueden favorecer la contaminación

Un peligro especial es el asociado a las máquinas exprimidoras automáticas. Estas zumeras tienen gran cantidad de superficies de contacto y muchas oquedades que favorecen la contaminación microbiana.



¿Por qué?

En la obtención de la horchata, varias etapas como la desinfección de la chufa, la hidratación o la refrigeración del producto final, suponen un peligro ya que pueden favorecer la contaminación microbiana.



¿Por qué?

CONTROL MICROBIOLÓGICO de las bebidas listas para tomar

ZUMO DE NARANJA recién exprimido recogido en servicios de restauración y analizado microbiológicamente según:

HORCHATA fresca recogida en horchaterías, cafeterías y heladerías y analizada microbiológicamente según:

Aerobios mesófilos
ISO 4833

Enterobacterias
ISO 21528-2

S. aureus
ISO 6888-1

E. coli
ISO 16649-2

Salmonella spp.
ISO 6579

L. monocytogenes
ISO 11290-1

¿Cómo?

¿Cómo?

Los resultados se interpretaron según los criterios establecidos en RD 3484/2000 para el zumo de naranja y RD 1410/91 para la horchata, obteniéndose los siguientes porcentajes de contaminación.

TIPO DE MUESTRA	CALIDAD MICROBIOLÓGICA (%)							
	Aerobios mesófilos		Enterobacterias		<i>Staphylococcus aureus</i>		<i>Escherichia coli</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
	Acceptable	Inacceptable	Acceptable	Inacceptable	Acceptable	Inacceptable	Ausencia/ Presencia	Ausencia/ Presencia
Zumo de Naranja (n= 190)	88	12	63	37	99	1	Ausencia	Ausencia
Horchata (n=47)	71	29	54	46	100	0	4	Ausencia

¿Cuánto?

¿Cuánto?

Para garantizar la seguridad del zumo de naranja es importante extremar las condiciones de higiene e impedir el acceso de insectos a las zonas donde se realiza el exprimido, ya que estos suelen ser unos claros diseminadores de microorganismos peligrosos.

La horchata es una bebida de corta vida útil, por tanto, las condiciones de almacenamiento y refrigeración en los puntos de venta condicionan su calidad. Por éste motivo es importante una correcta limpieza y desinfección de los contenedores y dispensadores de horchata.

¿Dónde?

¿Dónde?

Los MANIPULADORES de alimentos son un factor esencial para garantizar la calidad microbiológica del zumo de naranja y de la horchata.

Mantener una correcta higiene personal y de las instalaciones así como aplicar unas Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos ayudarán a conseguir productos de alta calidad.

¿Quién?

¿Quién?