

Salmonela y listeria: patógenos presentes en refrigeradores

Por *lupita.cardenas*
Creado 10/03/2013 - 17:31

Recomienda investigadora de la UdeG limpiar una vez a la semana este electrodoméstico

En un estudio realizado este año al azar en 200 hogares de la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG) se demostró la presencia de salmonela (grupo de bacterias que ocupa el primer lugar en enfermedades por alimentos), de listeria (bacteria que puede reproducirse a temperaturas bajas) y un indicador de origen fecal, la bacteria escherichia coli, en los refrigeradores, expresó la doctora María del Refugio Torres Vitela, jefa del Laboratorio de Microbiología Sanitaria de Investigación, del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI).

Son dos situaciones las que propician esta actividad microbiana: la contaminación cruzada –consecuencia del almacenamiento y saturación del refrigerador– y la inadecuada refrigeración, dijo la doctora Torres Vitela. Por ello, recomendó no mezclar los diferentes tipos de víveres en la repisas de este aparato, guardar en bolsas de plástico las frutas y verduras en el cajón de la parte inferior, evitar escurrimientos, como los de la carne cruda, pues “está muy contaminada”, y utilizar recipientes limpios y con tapadera para guardar comida ya preparada, pues al tomar porciones se exponen a las bacterias.

Aquellos alimentos que se compran a granel –por ejemplo, quesos o jamón– solo deben permanecer una semana refrigerados y protegidos con bolsas de plástico, añadió. Para el caso de los productos empacados, la sugerencia de la doctora es que se sigan las instrucciones del proveedor.

No debe haber presencia de estos organismos patógenos en el refrigerador, indicó la profesora investigadora de la UdeG, por lo que invitó a las personas a limpiar una vez a la semana este electrodoméstico. Refirió que para ello se debe utilizar una fibra y jabón, además de un “germicida inocuo”, que puede ser cloro o yodo, el cual no tiene que ser retirado.

El cuerpo académico en Ciencias de los Alimentos, a cargo de la doctora Torres Videla, realizó el estudio, el cual recibió apoyo del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco (COECYTJAL). Este será uno de los temas a discutir en el XV Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos, que se llevará a cabo los días 31 de octubre y 1 de noviembre. El programa completo se puede consultar en el [sitio web](#) [1].

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal., 3 de octubre de 2013

Texto: Andrea Martínez Parrilla

Fotografía: Abraham Aréchiga

- [Interés general](#)
- [Alumnos](#)
- [Académicos](#)
- [Administrativos](#)
- [Egresados](#)
- [CUCEI](#)

URL del envío: <http://medios.udg.mx/node/22812>

Salmonela y listeria: patógenos presentes en refrigeradores

Publicado en Coordinación General de Comunicación Social (<http://medios.udg.mx>)

Enlaces:

[1] <http://www.inocuidad.cucei.udg.mx>