

MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD EN PLANTAS ELABORADORAS DE CERVEZA ARTESANAL

Lataza Rovaletti M. M¹, Benítez E.I^{1,2}

¹ *QuiTex-Facultad Regional Resistencia-UTN, French 414, Resistencia Chaco.*

² *INQUIBA-NEA, Avenida Libertad 5460, Corrientes*

E-mail: mercedeslataza@gmail.com

La correcta implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee un alto impacto, sobre la calidad final, de la cerveza. Un relevamiento realizado durante los años 2018-2019 en cervezas artesanales embotelladas, elaboradas por emprendedores de la Provincia del Chaco, arrojaron contaminaciones microbiológicas con *Enterobacterias*, *Bacterias Acido Lácticas* (BAL) y *Coliformes Totales*, visualizando fallas en los procedimientos de sanitización y ocasionando pérdidas económicas. El objetivo de este trabajo fue evaluar la calidad higiénica de las plantas a través de controles ambientales e hisopados de superficies en diferentes puntos del proceso: Olla de cocción, Intercambiador de calor, Mangueras, Fermentador y Barril. Se utilizaron placas Compac Dry para el recuento de *Aerobias Mesófilas*, 48hs a 35°C, *Enterobacterias*, 48hs a 35°C y recuento de *Hongos y Levaduras*, 5 días a 30°C. Para BAL, se utilizaron placas Petrifilm 3M, 48hs a 30°C. Para el control de aerobiocontaminación, se colocó una placa abierta, durante 15 min, en depósito de materia prima y sala de elaboración, para recuento de Hongos y Levaduras por método pasivo de sedimentación. Un control de los parámetros Físicoquímicos y Microbiológicos del producto, elaborado el mismo día, también se llevó a cabo. Los criterios de aceptación tomados fueron: *Aerobias Mesófilas* ≤ 100 UFC/muestra, *Enterobacterias* < 10 UFC/muestra, *Hongos y Levaduras* < 15 UFC/placa/15 min y BAL Ausencia. Los resultados preliminares, arrojaron contaminación en fermentadores e intercambiadores de calor, lo que se presume que los procedimientos de sanitización, no han sido efectivos.

Palabras claves: Cerveza Artesanal, Indicadores de Calidad, Hisopado de Superficies, BPM.

I|W|O|B|Y International Workshop on Brewing Yeasts