

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE DULCE DE ZANAHORIAS ELABORADO CON SUCRALOSA EN FORMA ARTESANAL

Brian Nahuel Raghner

Se analizaron durante seis meses dulces de zanahorias elaborados con sucralosa en forma artesanal procedentes de emprendimientos apoyados por el PAA. El grupo BAMT no fue detectado inicialmente ni durante los primeros cinco meses de almacenamiento a temperatura ambiente. No se detectó presencia de *Staphylococcus aureus* y coliformes totales. Se detectó presencia de hongos y levaduras. El pH presentó una variación significativa sólo en el segundo mes de análisis. El contenido de sólidos solubles no presentó variaciones significativas durante los seis meses de análisis a temperatura ambiente.