

Calidad microbiológica de hamburguesas de garbanzo en forma artesanal y almacenadas bajo diferentes técnicas de refrigeración

Silvina Tieri

RESUMEN

El objetivo de este trabajo fue analizar la calidad microbiológica de hamburguesas de garbanzo elaboradas en forma artesanal provenientes del Programa de Autoproducción de Alimentos. Las hamburguesas refrigeradas a 4°C se analizaron cada 72-96 horas durante 21 días y las congeladas a -20°C cada 15 días durante 98 días. Se realizaron recuentos de Bacterias Aerobias Mesófilas Totales (BAMT), *Staphylococcus* spp. identificando *S. aureus*, *B. cereus*, coliformes totales, levaduras y hongos filamentosos con identificación de géneros. En ambas técnicas predominaron las BAMT. No se detectó desarrollo de *B. cereus* y *S. aureus*. Hubo crecimiento de coliformes totales, hongos filamentosos y levaduras. Las hamburguesas de garbanzo refrigeradas y congeladas fueron microbiológicamente aptas para consumo humano durante los 21 y 98 días respectivamente posteriores a su elaboración.