

Sensibilidad de la prueba de yogurt a diferentes compuestos químicos que provocan un efecto inhibidor de bacterias en leche

Speranza, J.; Demaría, M.

Centro de Investigación y Desarrollo de la Industria Láctea (CITIL)

OBJETIVO

El proceso tecnológico de productos lácteos puede verse afectado por la utilización de leches que no son de buena calidad. Por lo tanto, el productor debe obtener leche que se encuentre exenta de residuos de antibióticos como también de compuestos químicos inhibidores que además de interferir en el proceso, pueden resultar peligrosos para la salud del hombre. Estos componentes que son potencialmente dañinos son los que se utilizan en la desinfección de vacas, lavados de equipos de ordeño, en establecimientos lecheros, cisternas de transporte, tanques silo de la usina, depósitos de almacenamiento, etc.

Es por este motivo que hemos desarrollado una modificación de la Prueba de yogurt extraída del Boletín FIL – IDF N° 258/1991 y evaluamos la sensibilidad a diferentes compuestos químicos.

MATERIALES

Se realizaron ensayos con distintos compuestos como por ejemplo: cloro, formol, yodóforo, agua oxigenada, hidróxido de sodio, bicarbonato de sodio, etc.

METODO

La metodología empleada para la detección de sustancias inhibidoras es una modificación del boletín FIL-IDF N°258/1991 "Detección y confirmación de inhibidores en leche y productos lácteos, 2° edición, "Test del Yogurt".

RESULTADOS

- *Evaluación de la modificación realizada en la técnica de Yogur*
- *Detección en distintas concentraciones de diferentes compuestos químicos.*

CONCLUSIONES

Esta prueba posee cierta sensibilidad para detectar diferentes compuestos químicos.

Para mayor información contactarse con:

Mónica Demaría – demaria@inti.gov.ar

[Volver a página principal](#) ◀