

## SUPERVIVENCIA DE {ESCHERICHIA COLI} EN EN MIEL DE YATEÍ ({TETRAGONISCA FIEBRIGI}) REFRIGERADA

Dallagnol, Andrea Micaela; Guillermo Mongelos; Antonella Muzzio; Pucciarelli, Amada Beatriz

La miel de yateí, recientemente incorporada al Código Alimentario Argentino, se produce ampliamente en la región nortea de nuestro país, siendo una importante alternativa comercial para numerosos productores. En la actualidad, esta miel se comercializa sin tratamientos de conservación a pesar que puede contener enterobacterias e incluso {Escherichia coli} (Schvezov y col. 2017). El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de la refrigeración sobre la supervivencia de {E. coli} en miel de yatei. Se utilizaron 100 mL de miel, exenta de enterobacterias, obtenida comercialmente en ferias regionales. Esta miel fue fraccionada (20 g) en tubos estériles con cierre hermético e inoculada con diferentes concentraciones de {E. coli} (UFC/g):  $10^2$ ,  $10^3$ ,  $10^4$  y  $10^5$ . Para ello se utilizó un cultivo *overnight* en caldo TSB de {E. coli} previamente aislada de miel de yateí. Se realizaron diluciones decimales en solución fisiológica a los efectos de inocular cada muestra de miel con 100  $\mu$ L. La concentración exacta de bacteria que fue inoculada en la miel se corroboró en TSA. Las muestras de miel inoculadas fueron conservadas a  $5\pm 1^\circ\text{C}$ . A los 0, 3, 6 y 8 días ( $t_0$ ,  $t_3$ ,  $t_6$  y  $t_8$ ) se tomaron muestras para el recuento de {E. coli} por el método del NMP/g, utilizando caldo Lauril Sulfato ( $35^\circ\text{C}$  24-48h), caldo EC ( $44,5^\circ\text{C}$ , 24-48h) y agar Chromobrit. Los resultados mostraron una elevada supervivencia de {E. coli} en la miel refrigerada dependiente de la concentración inicial. Las mieles que contenían el inóculo más bajo ( $1 \times 10^2$ ) mostraron desarrollo ( $9 \times 10^0$  NMP/g) solamente el primer día ( $t_0$ ), mientras que aquellas inoculadas con el inóculo más alto ( $1 \times 10^5$ ) mostraron desarrollo desde el primer día ( $9 \times 10^3$ ) hasta el sexto día ( $2.3 \times 10^1$ ). La refrigeración directa de la miel de yateí, sin la aplicación previa de métodos alternativos de conservación, no es recomendable ya que permite la supervivencia de {E. coli}.