

## **Análisis microbiológico de muestras de mieles en cinco departamentos del sur de la provincia de Santa Fe**

**MILAGROS LÓPEZ HIRIART<sup>1</sup>, LEONEL PÉREZ RAYMONDA<sup>2</sup>,  
MARIANELA COVIELLO<sup>1</sup>, MARÍA LAURA RISSO<sup>1</sup>, ADA  
SEGHESSO<sup>1</sup> Y JEREMÍAS SÁNCHEZ<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de Rosario (UNR). Casilda, Santa Fe, Argentina

<sup>2</sup> Escuela Agrotécnica «Libertador Gral. San Martín», Universidad Nacional de Rosario (UNR). Casilda, Santa Fe, Argentina

[millylh@hotmail.com](mailto:millylh@hotmail.com)

Santa Fe se encuentra entre las principales provincias productoras de miel a nivel nacional. Este alimento tiene como principal destino el mercado exterior y en menor proporción el fraccionamiento para el abastecimiento del mercado interno. Las características de inocuidad en miel están reguladas por el Código Alimentario Argentino (cap. X, art. 783); estas definen a la calidad de este producto alimenticio, el cual es reconocido a nivel mundial. Este trabajo recolectó muestras de productores apícolas del sur de la provincia de Santa Fe, de los departamentos Rosario, Caseros, San Lorenzo, Iriondo y de la zona de islas del Delta del Paraná. El objetivo fue realizar el análisis microbiológico de miel de 5 muestras. Para ello se tomó 10 g de cada muestra y se colocaron en 90 mL de agua peptonada previamente esterilizada. Se analizó Mohos y levaduras, según la Normas Internacionales APHA (*American Public Health Association*), Coliformes, según las Normas Internacionales de ICMSF (*International Commission on Microbiological Specifications for Foods*) y *Salmonella*

*sp.*, utilizando CHROMagar™. Todas las determinaciones se realizaron por duplicado. No se observó crecimiento en ninguna de las placas ni en las placas control. En conclusión, las 5 muestras analizadas se encuentran dentro de los parámetros permitidos por el Código Alimentario Argentino (CAA) en su art. 783, inc. 6.2. La miel es un producto muy seguro respecto a la presencia de microorganismos responsables de ETA, debido a sus principales características de actividad de agua (*A<sub>w</sub>*) y pH, lo que hace un ambiente poco propicio para el desarrollo de estos organismos patógenos. Los análisis microbiológicos permiten evidenciar problemas de manejo y aplicación de buenas prácticas que pudieran impactar en la calidad de un producto como la miel, la cual busca satisfacer la demanda de un mercado cada vez más exigente en alimentos inocuos para la salud de los consumidores. Por ende, es necesario continuar con los análisis de miel para colaborar en mantener los estándares de calidad nacionales e internacionales requeridos.

**Palabras clave:** miel, análisis microbiológico, inocuidad, calidad, alimentos, manejo.