

SP 03876

DOC N°

RE 07019



107

I.L.S.I.



INTERNATIONAL
LIFE SCIENCES
INSTITUTE



Organización
Panamericana
de la Salud

Miembro Asociado de la
Organización Mundial de la Salud



VMA

40 años en Venezuela



UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES
MÉRIDA - VENEZUELA



Universidad Simón Bolívar

CONSTANCIA

Se hace constar por medio de la presente,
que el trabajo titulado:

PATÓGENOS PREVALENTES NO QUEIJO DE COALHO

realizado por:

*Feitosa Machado, Terezinha; Moura de Vasconcelos, Natália; Pereira de Lima,
Cristiane; Colares de Andrade, Ana Paula; Feitosa Brito, José Renaldi*

Fue presentado dentro del marco científico del

**IX CONGRESO Latinoamericano de Microbiología
e Higiene de los Alimentos**

**IV CONGRESO Venezolano de Ciencia
y Tecnología de los Alimentos**

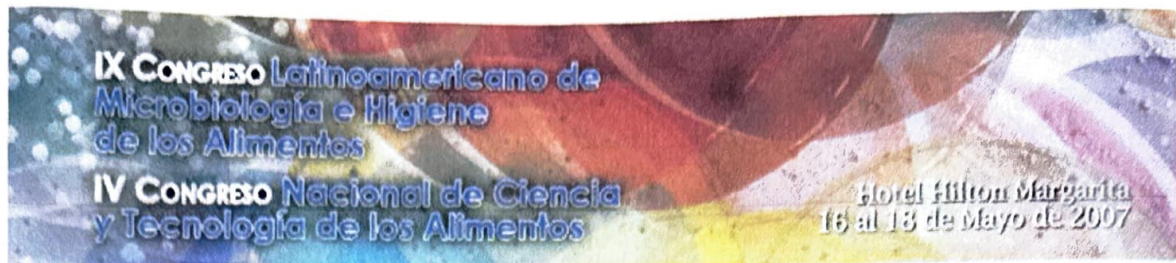
celebrado del 16 al 18 de Mayo de 2007
en la Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela

Pilar Hernández S

Pilar Hernández Serrano
Presidenta Comité Organizador

Amaury Martínez

Amaury Martínez
Secretario Comité Organizador



diferentes serotipos de *L. monocytogenes* estudiados y que hay serotipos de *L. monocytogenes* que pueden ser más sensibles. Palabras claves: Acido lácticas, bacteriocinas, *Listeria monocytogenes*

20. PATÓGENOS PREVALENTES NO QUEIJO DE COALHO

Feitosa Machado, Terezinha¹; Moura de Vasconcelos, Natália²; Pereira de Lima, Cristiane²; Colares de Andrade, Ana Paula²; Feitosa Brito, José Renaldi³

¹Embrapa Agroindústria Tropical, tele@cnpat.embrapa.br; ²Embrapa Agroindústria Tropical; ³Embrapa Gado de Leite

A epidemiologia das doenças de origem alimentar está mudando. Novos patógenos têm emergido e alguns se espalharam por todo o mundo. Muitos, incluindo *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, *Campylobacter* e *Staphylococcus*, têm reservatórios em animais saudáveis, a partir dos quais se multiplicam e podem alcançar uma grande variedade de alimentos, causando considerável número de morbidade e mortalidade na população. Alguns estudos têm sido conduzidos na intenção de estimar a proporção de doenças de origem alimentar veiculadas pelo leite e produtos derivados. Considerando o aspecto da produção do queijo de coalho, artesanal e industrial, com a utilização de leite cru e pasteurizado, respectivamente, este estudo foi realizado com o objetivo de recuperar e caracterizar bactérias patogênicas prevalentes neste produto, comercializados em padarias e supermercados da cidade de Fortaleza – CE. 80 amostras foram avaliadas quanto à presença de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* e *Staphylococcus coagulase positiva*. Os resultados foram positivos para *Salmonella spp.* e *Staphylococcus coagulase positiva* em 16 (20%) e 47 (58,7%) amostras avaliadas, respectivamente, caracterizando-as impróprias ao consumo humano. Não foi constatada a presença de *Listeria monocytogenes*.

21. EXTRACCION Y CARACTERIZACION FISICA Y QUIMICA DEL ALMIDON DE LA SEMILLA DE AGUACATE (*Persea americana Mill.*) DE LAS VARIEDADES FUERTE Y RYAN

Parra, Zafiro¹; Martínez, Gustavo²; Emaldi, Unai³; Pérez, Elevina⁴

¹Universidad Central de Venezuela, zcristal@gmail.com; ²Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas; ³Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, uemaldi@ciens.ucv.ve; ⁴Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, perezee@hotmail.com

En el consumo de este fruto en la dieta humana, se aprovecha solamente la pulpa, desaprovechando la semilla, la cual a través de investigaciones se ha demostrado que contiene almidón, pigmentos y aceites, motivando su aprovechamiento como recurso en la industria. De esta manera, fue el interés del presente trabajo extraer y caracterizar física y químicamente el almidón contenido en la misma. Para ello se extrajo el almidón y se le determinó el color, forma y tamaño de los gránulos, humedad, proteína cruda, grasa cruda, cenizas, pureza, fenoles totales, pH, acidez, número de álcali y contenido de amilosa. Se obtuvo un rendimiento en almidón de 9,69 % para la semilla de la variedad Fuerte y de 9,07 % para la semilla de la variedad Ryan, reflejando la factibilidad de la misma como fuente de almidón. En el análisis físico, se observó que ambos almidones mostraron alta tendencia al color blanco y al amarillo (+b), con matiz rojizo (+a), presencia de gránulos con formas elipsoides, esféricas e irregulares, cuyo interior reflejó una 'cruz de Malta' muy definida, el tamaño mínimo fue igual para ambos (0,45 μm), no siendo así para el tamaño máximo, donde fue mayor en 'Fuerte' (355,66 μm) respecto al 'Ryan' (63,25 μm). El análisis químico reveló una humedad de 8,98 % para el almidón de 'Fuerte' y de 11,55 % para el de 'Ryan', una alta pureza de los almidones, de acidez baja y que ambos son céreos.

22. EVALUACION DE LAS PROPIEDADES REOLOGICAS DEL ALMIDON EXTRAIDO DE LA SEMILLA DE AGUACATE (*Persea americana Mill.*) DE LAS VARIEDADES FUERTE Y RYAN

Parra, Zafiro¹; Martínez, Gustavo²; Emaldi, Unai³; Pérez, Elevina⁴

¹Universidad Central de Venezuela, zcristal@gmail.com; ²Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas; ³Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, uemaldi@ciens.ucv.ve; ⁴Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, perezee@hotmail.com

El almidón juega un papel importante en el desarrollo de nuevos productos. Con el fin de evaluar las propiedades funcionales del almidón de la semilla de aguacate de las variedades Fuerte y Ryan, se extrajo y