

# Evaluación bacteriológica de quesos frescos artesanales comercializados en Lima, Perú, y la supuesta acción bactericida de *Lactobacillus* spp.

Ruth L. Cristóbal Delgado<sup>1</sup> y Dora J. Maurtua Torres<sup>1</sup>

## RESUMEN

**Objetivos.** Evaluar la calidad bacteriológica de quesos frescos artesanales y la supuesta acción bactericida de *Lactobacillus* spp.

**Métodos.** Se tomaron 39 muestras de 100 g cada una de queso fresco artesanal (de leche de vaca) adquiridas en los 7 mercados municipales del distrito Pueblo Libre, Lima, Perú, entre septiembre y diciembre de 2001. Se registraron el pH de la muestra y sus características organolépticas (olor y color), así como la temperatura y la humedad ambiental el día del muestreo. Mediante técnicas microbiológicas convencionales de cultivo se evaluó la carga microbiana de bacterias aerobias mesófilas, coliformes totales y fecales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecalis* y *Lactobacillus* spp. y se analizó la correlación entre la presencia de esta última bacteria y la de las anteriores.

**Resultados.** Se hallaron los siguientes valores promedio de carga microbiana: bacterias aerobias mesófilas,  $7,1 \pm 10^6$  UFC/g; coliformes totales,  $9,3 \pm 10^2$  NMP/g; coliformes fecales,  $8,3 \pm 10^2$  NMP/g; *Es. coli*,  $2,6 \pm 10^2$  NMP/g; *S. aureus*,  $3,1 \pm 10^5$  UFC/g; *En. faecalis*,  $4,6 \pm 10^2$  NMP/g; y *Lactobacillus* spp.,  $1,6 \pm 10^5$  UFC/g. En general, la carga microbiana de 97,4% de las muestras estuvo por encima de los valores máximos permitidos por la Norma Técnica Peruana 202.087 para los diferentes microorganismos o grupos de microorganismos: coliformes totales (74,2% de las muestras), coliformes fecales (58,6%), *Es. coli* (28,1%) y *S. aureus* (87,2%). La presencia de *Lactobacillus* spp. no impidió la presencia de *S. aureus* y *En. faecalis*.

**Conclusiones.** La elevada carga microbiana en las muestras de queso analizadas refleja deficiencias higiénicas en la manipulación del queso fresco artesanal que se comercializa en los mercados estudiados, lo cual representa un riesgo para la salud del consumidor. No se observó que la presencia de *Lactobacillus* spp. impidiera el crecimiento de los otros microorganismos estudiados en los quesos.

## Palabras clave

<sup>1</sup> Universidad Peruana Cayetano Heredia, Facultad de Ciencias y Filosofía, Departamento de Microbiología y Parasitología, Av. Honorio Delgado 430, Lima 31, Perú. Dirigir la correspondencia a: Ruth L. Cristóbal Delgado, Apartado Postal 4314, Lima 100, Perú. Correo electrónico: rlcristo@interaccess.com.pe, dmbaca@upch.edu.pe.

Queso, enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecalis*, *Lactobacillus*, Perú.

La higiene de los alimentos comprende el conjunto de condiciones

y medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimentarios, incluida la manipulación por el consumidor desde el momento en que adquiere el



de la hoja de datos de cada muestra. Las muestras fueron recolectadas y analizadas entre los meses de septiembre y diciembre de 2001. Después de ser codificadas, se transportaron en bolsas nuevas de polietileno a 4 °C para su procesamiento en los laboratorios de la Universidad Peruana Cayetano Heredia. A cada muestra se le determinó el pH mediante un medidor de pH Zeromatic IV (Beckman, EUA).

### Análisis microbiológico

**Preparación de la muestra.** La preparación de las muestras se realizó según la metodología de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América y la Comisión Internacional para las Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos. Se homogeneizaron 50 g de cada muestra en 450 mL de solución de Butterfield (tampón de fosfato pH 7,2 ± 0) (8) durante un minuto en una licuadora doméstica de ocho velocidades (Oster, Perú), lo que constituyó la dilución 10<sup>-1</sup>. A partir de esta se realizaron diluciones decimales consecutivas hasta una concentración 10<sup>-5</sup> en solución de Butterfield (18-21).

**Bacterias aerobias mesófilas.** Se realizaron siembras de las diluciones 10<sup>-3</sup>, 10<sup>-4</sup> y 10<sup>-5</sup> en agar para conteo en placas (Difco, EUA). Los resultados se informaron como unidades formadoras de colonias por gramo (UFC/g) (18-21).

**Coliformes.** Para la prueba presuntiva se inocularon las diluciones 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> y 10<sup>-3</sup> en caldo lauril triptosa (Merck, Alemania). Como prueba confirmatoria de la presencia de coliformes totales se usó el caldo bilis verde brillante (Merck, Alemania) y en el caso de coliformes fecales, el medio EC (Merck, Alemania). Para la confirmación de *Escherichia coli* se usaron placas de agar Levine eosina azul de metileno (EMB) (Merck,

Alemania) y, para un mejor aislamiento, se pasaron después a agar para conteo en placas. La identificación se realizó mediante la prueba de indol, rojo de metilo, Voges-Proskauer y citrato (Difco, EUA), además de la prueba de fermentación en agar hierro triple azúcar (Difco, EUA) y la tinción de Gram. Los resultados se informaron como número más probable por gramo (NMP/g) (18-21).

**Streptococos.** Se hicieron siembras a partir de las diluciones 10<sup>-2</sup>, 10<sup>-3</sup> y 10<sup>-4</sup> en agar Baird-Parker (Difco, EUA). Como confirmación de *S. aureus* se usaron las pruebas de coagulasa, catalasa, DNasa y fermentación de manitol, así como la tinción de Gram. Los resultados se informaron como UFC/g (18-10).

**Enterococos.** Para la prueba presuntiva se sembraron las diluciones 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> y 10<sup>-3</sup> en caldo azida dextrosa (Difco, EUA), y la prueba confirmatoria de *Enterococcus faecalis* se realizó en caldo azida etilo de violeta (EVA) (Difco, EUA) con la prueba de catalasa y la tinción de Gram. Se informó como NMP/g (18-20).

**Lactobacilos.** Se emplearon las diluciones 10<sup>-2</sup>, 10<sup>-3</sup> y 10<sup>-4</sup> para su aislamiento en agar Rogosa (Oxoid, Reino Unido). Para la identificación del género *Lactobacillus* se usaron las pruebas de fermentación de glucosa y lactosa, así como las tinciones de Gram y de endosporas, el crecimiento en agar Mac Conkey y la prueba de catalasa. Los resultados se informaron como UFC/g (22).

### Análisis estadístico

Se evaluó si la presencia de *Lactobacillus* spp. influye en la presencia de bacterias patógenas mediante análisis de regresión. La prueba de correlación se utilizó para evaluar la relación entre las diferentes especies y grupos bacterianos y la presencia de *Lactobacillus* spp. Para el

análisis se empleó el programa estadístico SPSS v. 10 para Windows (SPSS Inc., Chicago, EUA).

### RESULTADOS

La temperatura ambiental en los diferentes mercados estuvo entre 14 y 22°C, la humedad estuvo entre 69 y 98% y el pH de las muestras se mantuvo dentro de los límites aceptables (de 4,9 a 6,5). En cuanto a las características organolépticas de las muestras, 32 (82%) eran de color blanco y 7 (18%) eran de color amarillento, todas con olor característico a leche, aceptables según la NTP 202.087.

No se investigó la forma de elaboración de los quesos. Estos se comercializaban sin envoltura o solo cubiertos por una bolsa plástica. En pocos casos el producto se conservaba en vitrinas o refrigeración.

En el cuadro 1 se presentan los resultados del recuento de cada especie o grupo bacteriano analizado (bacterias aerobias mesófilas, coliformes totales, coliformes fecales, *Es. coli*, *S. aureus*, *En. faecalis* y *Lactobacillus* spp.) en cada una de las 39 muestras de quesos. Los valores promedio para cada microorganismo o grupo de microorganismos, así como los valores extremos encontrados, se presentan en el cuadro 2.

*Es. coli* constituyó aproximadamente la cuarta parte de las enterobacterias encontradas en las muestras. En la figura 1 se indica la distribución porcentual de enterobacterias distintas de *Es. coli*.

En general, 97,4% de las muestras se encontraban fuera de los valores límite de carga microbiana establecidos por la NTP 202.087, por lo que esos productos no estaban aptos para el consumo humano. Se encontró que 74,2% de las muestras sobrepasaban el valor límite de carga microbiana establecido para coliformes totales, 58,6% excedían la carga permitida de coliformes fecales, y 28,1% no cumplían con lo establecido en esa norma para *E. coli*.

CUADRO 1. Carga microbiana encontrada en las muestras de queso fresco artesanal analizadas

Muestra	Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	Coliformes totales (NMP/g)	Coliformes fecales (NMP/g)	<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	<i>Enterococcus faecalis</i> (NMP/g)	<i>Lactobacillus</i> spp. (UFC/g)
1	2,8 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10	6,8 3 10 <sup>4</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	2,2 3 10 <sup>4</sup>
2	1,1 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	6	9,7 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,8 3 10 <sup>4</sup>
3	2,2 3 10 <sup>5</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	3	8,2 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,5 3 10 <sup>4</sup>
4	2,8 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,5 3 10	7,3 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,2 3 10 <sup>4</sup>
5	2,1 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	2, 4 3 10 <sup>2</sup>	1,6 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,3 3 10 <sup>4</sup>
6	2,0 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,2 3 10	8,2 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,4 3 10 <sup>3</sup>
7	7,2 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,6 3 10	6,8 3 10 <sup>4</sup>	3,8 3 10	1,9 3 10 <sup>4</sup>
8	10,6 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	Ausente	8,0 3 10 <sup>4</sup>	1,4 3 10 <sup>2</sup>	2,1 3 10 <sup>5</sup>
9	2,3 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,5 3 10	7	7,3 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	7,4 3 10 <sup>4</sup>
10	5,5 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,7 3 10	Ausente	6,5 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,3 3 10 <sup>4</sup>
11	2,7 3 10 <sup>5</sup>	3,3 3 10	9,3 3 10	2,3 3 10	2,4 3 10 <sup>5</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,5 3 10 <sup>3</sup>
12	1,6 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	9	2,7 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	8,8 3 10 <sup>4</sup>
13	28,5 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	3,8 3 10	1,3 3 10 <sup>6</sup>	1,9 3 10	1,2 3 10 <sup>5</sup>
14	29,4 3 10 <sup>5</sup>	3,7 3 10	4,4 3 10	4,4 3 10	5,6 3 10 <sup>4</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,2 3 10 <sup>5</sup>
15	3,0 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,2 3 10	2,0 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	5,6 3 10 <sup>4</sup>
16	3,1 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10	3,7 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	5,3 3 10 <sup>4</sup>
17	28,1 3 10 <sup>5</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	2,4 3 10 <sup>2</sup>	7,2 3 10 <sup>5</sup>	3,1 3 10	7,0 3 10 <sup>5</sup>
18	25,7 3 10 <sup>5</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,1 3 10 <sup>2</sup>	Ausente	6,6 3 10 <sup>4</sup>	3,8 3 10	2,6 3 10 <sup>5</sup>
19	46,8 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	6	5,5 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>5</sup>
20	47,4 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,6 3 10	Ausente	4,4 3 10	5,5 3 10 <sup>4</sup>
21	49,4 3 10 <sup>5</sup>	1,4 3 10 <sup>2</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	8,1 3 10 <sup>5</sup>	1,9 3 10	4,7 3 10 <sup>2</sup>
22	37,8 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,3 3 10	3,9 3 10 <sup>5</sup>	2,7 3 10	2,9 3 10 <sup>5</sup>
23	31,8 3 10 <sup>5</sup>	2,1 3 10	2,4 3 10 <sup>2</sup>	2,7 3 10	1,4 3 10 <sup>5</sup>	2,7 3 10	2,9 3 10 <sup>5</sup>
24	24, 6 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,6 3 10 <sup>4</sup>	1,6 3 10	5,6 3 10 <sup>5</sup>
25	53,0 3 10 <sup>5</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	4	4	Ausente	1,4 3 10 <sup>2</sup>	3,0 3 10 <sup>2</sup>
26	51,4 3 10 <sup>5</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	5,1 3 10 <sup>4</sup>	7	1,1 3 10 <sup>5</sup>
27	49,2 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,1 3 10	2,7 3 10 <sup>4</sup>	9	2,3 3 10 <sup>5</sup>
28	78,0 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	4,6 3 10 <sup>2</sup>	8,7 3 10 <sup>4</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	7,2 3 10 <sup>5</sup>
29	76,4 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,9 3 10 <sup>5</sup>	1,4 3 10 <sup>2</sup>	6,7 3 10 <sup>4</sup>
30	21,7 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	3,3 3 10	7,0 3 10 <sup>5</sup>	3,1 3 10	2,4 3 10 <sup>4</sup>
31	0,12 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,0 3 10 <sup>6</sup>	8,6 3 10	3,6 3 10 <sup>4</sup>
32	48,6 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	Ausente	3	1,8 3 10 <sup>6</sup>
33	1,4 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,1 3 10 <sup>3</sup>	3,3 3 10	Ausente	Ausente	2,8 3 10 <sup>2</sup>
34	43,8 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	2,7 3 10	9,4 3 10 <sup>5</sup>	1,9 3 10	1,6 3 10 <sup>4</sup>
35	3,4 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,0 3 10 <sup>6</sup>	3,1 3 10	7,6 3 10 <sup>3</sup>
36	14,7 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	8,6 3 10	Ausente	3,7 3 10	1,5 3 10 <sup>3</sup>
37	27,4 3 10 <sup>5</sup>	4,3 3 10	4,3 3 10	1,5 3 10	9,4 3 10 <sup>5</sup>	2,7 3 10	1,0 3 10 <sup>3</sup>
38	73,2 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	5,3 3 10 <sup>5</sup>	3,1 3 10	4,7 3 10 <sup>3</sup>
39	46,4 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	1,4 3 10 <sup>2</sup>	8,3 3 10 <sup>5</sup>	> 1,1 3 10 <sup>3</sup>	3,6 3 10 <sup>3</sup>

En el caso de *S. aureus*, 87,2% de las muestras sobrepasaban el límite establecido por la NTP 202.087. Se observaron recuentos de este microorganismo de hasta 1,3 3 10<sup>6</sup> UFC/g (muestra 13).

No se observó correlación significativa entre la presencia de *Lactobacillus* spp. y la de otros microorganismos (cuadro 2). Aunque se observó una relación inversa entre la presencia de *Lactobacillus* spp. y de *S. aureus* y *En. faecalis*, el análisis de regresión entre estos tres microorganismos no confirmó que la presencia de *Lactobacillus* spp.

influyera significativamente en el nivel de contaminación con esos dos patógenos.

## DISCUSIÓN

El queso es un alimento fermentado que durante su elaboración alcanza normalmente recuentos de bacterias fermentadoras de hasta 10<sup>9</sup> UFC/g, necesarias para la transformación de la leche en queso. Esto podría restarle importancia al elevado recuento de microorganismos encontrados (19). Sin embargo, los recuentos de hasta 7,3 3

10<sup>7</sup> UFC/g de bacterias aerobias mesófilas encontrados en algunas muestras podrían indicar que durante la manipulación de la materia prima o su procesamiento no se han observado las medidas sanitarias de rigor. Una carga microbiana elevada puede afectar a la calidad del producto, ya que la presencia de estos microorganismos se asocia con el deterioro precoz de los quesos o con fermentaciones anormales. Además, debe tenerse en cuenta que entre las bacterias aerobias mesófilas pueden encontrarse muchas especies patógenas (19).

**CUADRO 2. Correlación de la carga bacteriana encontrada con la presencia de *Lactobacillus* spp.**

Especies o grupos bacterianos	Carga bacteriana encontrada			Correlación con <i>Lactobacillus</i> spp. <sup>a</sup>
	Promedio	Mínima	Máxima	
<i>Lactobacillus</i> spp. (UFC/g)	1,6 3 10 <sup>5</sup>	2,8 3 10 <sup>2</sup>	1,8 3 10 <sup>6</sup>	—
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	7,1 3 10 <sup>6</sup>	1,2 3 10 <sup>4</sup>	7 3 10 <sup>7</sup>	0,175
Coliformes totales (NMP/g)	9,3 3 10 <sup>2</sup>	21	>1,1 3 10 <sup>3</sup>	0,069
Coliformes fecales (NMP/g)	8,3 3 10 <sup>2</sup>	4	>1,1 3 10 <sup>3</sup>	0,118
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	2,6 3 10 <sup>2</sup>	3	>1,1 3 10 <sup>3</sup>	0,355
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	3,1 3 10 <sup>5</sup>	1,6 3 10 <sup>4</sup>	1,3 3 10 <sup>6</sup>	-0,267
<i>Enterococcus faecalis</i> (NMP/g)	4,6 3 10 <sup>2</sup>	3	>1,1 3 10 <sup>3</sup>	-0,267

**Nota:** UFC/g: unidades formadoras de colonia por gramo; NMP/g: número más probable por gramo.

<sup>a</sup> Correlación de Pearson.

El aumento del número de bacterias mesófilas en las últimas muestras recolectadas refleja aparentemente un sesgo que puede atribuirse a que las últimas muestras fueron tomadas en mercados que presentaban mayores deficiencias higiénicas y sanitarias.

Si bien es cierto que con el método utilizado no se pueden diferenciar las bacterias patógenas de las que no lo son, la presencia de *Es. coli* es un indicador de contaminación fecal directa o indirecta y refleja falta de higiene durante la elaboración o manipulación del producto (19, 23–26). La presencia de coliformes fecales y *Es. coli* es un importante indicador de contaminación fecal que advierte de la posible presencia de otros patógenos.

La NTP 202.087 establece requisitos microbiológicos para el queso fresco solamente para los siguientes microorganismos: coliformes de 10<sup>2</sup> a

10<sup>3</sup> NMP/g; *Es. coli*, de 10 hasta 10<sup>2</sup> NMP/g; estafilococos coagulasa positiva, de 10 hasta 10<sup>2</sup> UFC/g; ausencia de *Salmonella* spp. en 25 g

La presencia de *S. aureus* podría indicar una contaminación a partir de la piel, la boca o las fosas nasales de portadores de la infección que manipularon el alimento. Otras fuentes de contaminación pueden ser el material, el equipo de trabajo y las materias primas de origen animal (leche de vaca). Del porcentaje de muestras que no cumplían con la norma, 53,4% tenían recuentos superiores a 10<sup>5</sup> UFC/g, lo que podría implicar la posible presencia de enterotoxinas estafilocócicas capaces de provocar intoxicaciones alimentarias (19, 25, 27, 28).

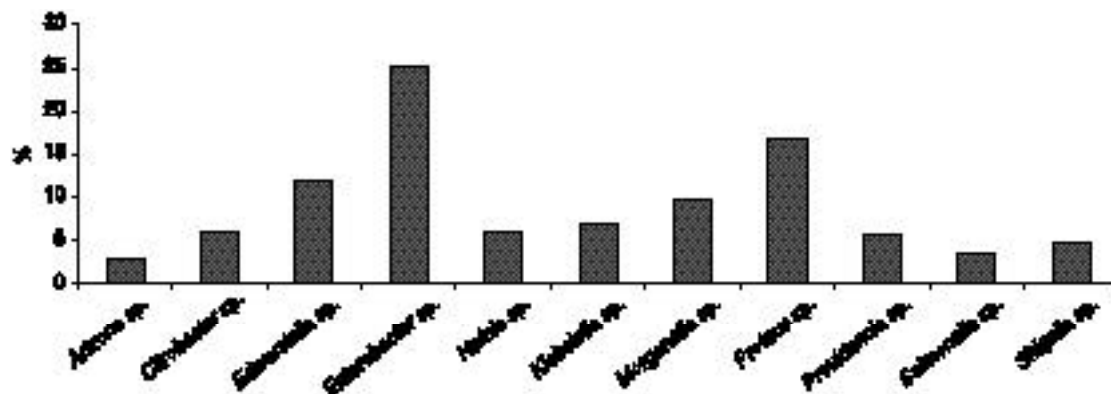
La NTP 202.087 no indica los valores límite para la presencia de *En. faecalis* en quesos frescos. La alta proporción de muestras con recuentos de este

microorganismo mayores de 1,1 3 10<sup>3</sup> NMP/g es realmente preocupante, ya que refleja la posibilidad de contaminación fecal por prácticas inadecuadas de higiene o la exposición del alimento a condiciones que favorecen el crecimiento y la multiplicación de este microorganismo (19). Teniendo en cuenta que *En. faecalis* es un buen indicador de contaminación fecal se sugiere que en la norma peruana se establezca un límite para este microorganismo.

Estos hallazgos sugieren que las condiciones de higiene durante la elaboración del queso son insatisfactorias o que hubo contaminación después del proceso de elaboración antes de llegar al consumidor.

Se encontraron niveles elevados de *Lactobacillus* spp. de hasta 1,8 3 10<sup>6</sup> UFC/g. Según la bibliografía

**FIGURA 1. Distribución porcentual de enterobacterias en queso fresco artesanal (excepto *Escherichia coli*)**



## REFERENCIAS

- United Nations Food and Agriculture Organization, World Health Organization. Codex Alimentarius: Normas Codex sobre requisitos generales. Higiene de los alimentos. [Vol. 1B, Suplemento]. Roma: FAO-WHO; 1997.
- Confederación de Consumidores y Usuarios. Seguridad alimentaria. Madrid: CESU; 2001. Disponible en: [http://www.seguridadalimentaria.org/alimentos/html/010403\\_04.htm](http://www.seguridadalimentaria.org/alimentos/html/010403_04.htm); 2001. Acceso el 7 de agosto de 2003.
- Eley A. Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana. Zaragoza: Editorial Acribia; 1994.
- Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis. Sistema regional de información para la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Buenos Aires: Panalimentos OPS/OMS; 2002. Disponible en: <http://www.panalimentos.org/sirveta/e/index.htm>. Acceso el 7 de agosto de 2003.
- Euthier S, Trigueiro L, Rivera F. Condições higiênicas-sanitárias do queijo de leite de cabra "tipo coalho", artesanal elaborado no Curimatá Paraíba. Ciênc Tecnol Alim 1998; 18(2):176-178.
- Perú, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI). Norma Técnica Nacional 202.087. Lima: INDECOPI; 1982.
- Jay J. Microbiología moderna de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia; 1994.
- Zhao Y. Development and delivery of risk reduction strategies for New England cheese manufacturers. Durham, New Hampshire: New England Cooperative Extension Consortium; 2001. Disponible en URL: <http://www.umass.edu/umext/consortium/cheese.htm>. Acceso: 3 de julio de 2003.
- Halász A, Baráth A, Simón-Sarkadi L, Holzapfel W. Biogenic amines and their production by microorganisms in food. Trends Food Sci Technol 1994;5:42-49.
- Lay U, Peña R, Revilla P, Valdez C. Elaboración de un manual de aseguramiento de la calidad para la Empresa INALAC S.A. y un plan HACCP para la línea de queso fresco. [Tesis de licenciatura]. Lima: Universidad Nacional Agraria de La Molina; 1999.
- Perú, Ministerio de Salud. Norma sanitaria para el funcionamiento de mercados de abasto y ferias. Lima: Ministerio de Salud; 1999.
- Perú, Ministerio de Salud. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de los alimentos y bebidas. Lima: Ministerio de Salud; 1998.
- Case C. Discover a new antibiotic. California: Skyline College; 1998. Disponible en URL: <http://smccd.net/accounts/case/antibiotics.html>. Acceso el 3 de julio de 2003.
- Dabés A, Santos W, Pereira E. Atividade antimicrobiana de bacterias lácticas isoladas de productos cárneos frente a *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus*. Arq Bras Med Vet Zootec 2001;53(1):136-140.
- Liendo N. Aislamiento de cepas de *Lactobacillus* productoras de sustancias inhibitorias asociadas a chicha de jora. [Tesis de Licenciatura]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 1997.
- Parente E, Ricciardi A. Production, recovery and purification of bacteriocins from lactic acid bacteria. App Microbiol Biotechnol 1999; 52:628-638.
- Soomro A, Masud T, Anwaar K. Role of lactic acid bacteria (LAB) in food preservation and human health — a review. Pakistan J Nutr 2002;1(1):20-24.
- United Nations Food and Agriculture Organization. Manual of food quality control: microbiological analysis. Rome: FAO; 1992.
- International Commission on Microbiological Specifications for Food. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Técnicas de análisis microbiológico. Zaragoza: Editorial Acribia; 1984.
- Krieg N, Holt J, Sneath P, Staley J, Williams S. Bergey's manual of systematic Bacteriology. 9th ed. Baltimore: Williams & Wilkins; 1984.
- Food and Drug Administration. Bacteriological analytical manual online. College Park, Maryland: FDA; 2001. Disponible en: <http://vm.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html>. Acceso el 7 de agosto de 2003.
- Willis J, Nwankwo N. *Lactobacillus*. College Park, Maryland: Universidad de Maryland. Disponible en: [http://acsmith@wam.umd.edu/~acsmith/jessnonyem/index\\_html.html](http://acsmith@wam.umd.edu/~acsmith/jessnonyem/index_html.html). Acceso el 3 de julio de 2003.
- de Oliver C, Moreno J, Mistier L, Lela P. Características físico-químicas e microbiológicas de queijos minas frescal e mussarela, producidos em algumas fábricas de laticínios do estado de São Paulo. Rev Hig Alimentar. Disponible en: <http://bichoonline.com.br/revistas/rev-HA.htm>. Acceso el 3 de julio de 2003.
- Faria J, García A, Aliara M, García A, Olivares Y, Ríos G. Algunas características físico-químicas y microbiológicas de la leche de cabra producida en Quisiro. Rev Fac Agron (Universidad del Zulia, Venezuela) 1999;16: 99-106.
- Reibnitz M, Tavares L, García J. Presencia de coliformes fecales, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* coagulasa y DNasa positivos en queso "colonial" comercializado en el municipio de Blumenau, Estado de Santa Catarina, Brasil. Rev Argentina Microbiol 1998;30:8-12.
- Sánchez V. Evaluación comparativa de los métodos rápido y convencional para la investigación de *Escherichia coli* en queso fresco y otros alimentos derivados. [Tesis de Licenciatura]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 1998.
- Bécquer A, Leyva V, Lara C, Mota L. *Staphylococcus aureus*, actividad termonucleasa y enterotoxinas en alimentos. Rev Cubana Aliment Nutr 1997;11(2):89-93.
- Sampaio E, Nader A. Ocorrência de *Staphylococcus aureus* em queijo tipo "frescal". Rev Saude Publica 2000;34(6):578-580.
- Hickmann S, Monte R. Nisin production from *Lactococcus lactis* ATCC 7963 using supplemented whey permeate. Biotechnol Appl Biochem 2001;34:103-107.
- López N, Oscáriz J, Sesma B, Pisabarro A. Control de propagación de *Salmonella* mediante la producción por otros microorganismos de bacteriocinas inhibitorias. Anales del Sistema Sanitario de Navarra 2001;21(Supl 3):75-81.

**Bacteriological assessment of fresh artisan cheeses sold in Lima, Peru, and the presumed bactericidal action of *Lactobacillus* spp.**

**ABSTRACT**

**Objectives.** To evaluate the bacteriological quality of fresh artisan cheeses and the supposed bactericidal action of *Lactobacillus* spp.

**Methods.** A total of 39 samples of 100 g each of fresh artisan cheeses made from cow's milk were purchased in the seven municipal markets of the Pueblo Libre district of the city of Lima, Peru, between September and December 2001. The pH and the organoleptic characteristics (aroma and color) of each sample were recorded, along with the environmental temperature and humidity on the day of sampling. Using conventional microbiological growth techniques, an evaluation was made of the microbial load of mesophilic aerobic bacteria, total and fecal coliforms, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecalis*, and *Lactobacillus* spp. In addition, the correlation between the presence of *Lactobacillus* spp. and the presence of the other microorganisms studied was analyzed.

**Results.** The following average values for the microbial load were found: mesophilic aerobic bacteria,  $7.1 \times 10^6$  colony-forming units per gram (CFU/g); total coliforms,  $9.3 \times 10^2$  most probable number per gram (MPN/g); fecal coliforms,  $8.3 \times 10^2$  MPN/g; *Es. coli*,  $2.6 \times 10^2$  MPN/g; *S. aureus*,  $3.1 \times 10^5$  CFU/g; *En. faecalis*,  $4.6 \times 10^2$  MPN/g; and *Lactobacillus* spp.,  $1.6 \times 10^5$  CFU/g. For 97.4% of the samples the microbial load was above the maximum values permitted by the Government of Peru's Technical Standard 202.087 for the various microorganisms or groups of microorganisms: total coliforms (74.2% of the samples), fecal coliforms (58.6%), *Es. coli* (28.1%), and *S. aureus* (87.2%). The presence of *Lactobacillus* spp. did not preclude the presence of *S. aureus* and *En. faecalis*.

**Conclusions.** The high microbial load in the cheese samples analyzed reflects deficiencies in the hygienic handling of the fresh artisan cheeses sold in the studied markets and also represents a health hazard for consumers. We did not find that the presence of *Lactobacillus* spp. impeded the growth of the other microorganisms studied in the cheeses.

**Forum 7: Seventh Annual Meeting of the Global Forum for Health Research**

*Dates:* 2 to 5 December 2003  
*Location:* Crowne Plaza Hotel  
Geneva, Switzerland

"Forum 7," the Seventh Annual Meeting of the Global Forum for Health Research will bring together a broad range of participants to examine issues related to the "10/90 gap." That term is used to describe the fact that of the some US \$70 billion spent annually on health research and development by the public and private sectors, only 10% of this amount is used for research into 90% of the world's health problems. Meeting participants will include representatives from governments, research institutions, universities, multilateral and bilateral aid agencies, international and national foundations, nongovernmental organizations, the private sector, and the media.

A variety of topics will be discussed in plenary and parallel sessions. Among the subjects will be financing models for health research, health and health research as an economic investment, measuring the 10/90 gap, noncommunicable diseases, nutrition as a determinant of health, public-private partnerships, research capacity strengthening, research for policy change and impact, and research on violence and injuries. The meeting will also include the "Marketplace," where individuals and institutions can showcase their work, share results of recent research, display publications, exchange ideas, and make or renew contacts. There will be a series of workshops and satellite meetings as well.

English is the working language for Forum 7. The participation fee for the meeting is US\$ 250 for persons from OECD countries and US\$ 50 for others. The fee includes all meeting activities but not the costs of travel and accommodations.

*Information:*  
Global Forum for Health Research  
c/o WHO, 20 avenue Appia  
1211 Geneva 27 Switzerland  
Telephone: 41 22 791 4260 • Fax: 41 22 791 4394  
E-mail: [info@globalforumhealth.org](mailto:info@globalforumhealth.org) • Internet: <http://www.globalforumhealth.org>