

ACTIVIDAD INHIBITORIA EN PRODUCTOS CÁRNICOS

**DANIEL SANTELICES QUEZADA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

La preservación de los alimentos ha sido un punto fundamental en la investigación desde hace muchos años, es por ello que numerosos investigadores han intentado reemplazar los preservantes químicos por unos biológicos, que aumenten la vida media y la seguridad de los alimentos de manera natural, sin que estos produzcan efectos adversos en nuestro organismo. Un sin número de técnicas de conservación no tradicionales se están desarrollando para satisfacer la demanda del consumidor con respecto a la nutrición y los aspectos sensoriales de los alimentos. Muchas bacterias ácido lácticas (BAL) tienen importantes roles en la producción de alimentos y algunas de estas bacterias han demostrado ser capaces de inhibir el crecimiento de una amplia variedad de organismos que producen deterioro de los alimentos. La biopreservación puede ser aplicada en alimentos por cuatro métodos: añadiendo cultivos puros de BAL, adicionando BAL mesófilas, añadiendo preparaciones de bacteriocinas puras y/o adicionando sustancias antagónicas purificadas total o parcialmente. Las bacteriocinas y los cultivos iniciadores son los más utilizados en la biopreservación y son una opción atractiva que podría ofrecer al menos parte de la solución, ya que éstas en el caso de las bacteriocinas inhiben numerosos microorganismos patógenos alimentarios, son estables al calor y son activas en intervalos amplios de pH. El uso de la biopreservación debe considerarse sólo como una medida adicional a las buenas prácticas de manufactura durante el procesamiento, almacenamiento y distribución de las carnes.