

## Aspectos microbiológicos de las salchichas frankfurt

**Ana García González**

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.  
[Ana.garcia.gonzalez.89@gmail.com](mailto:Ana.garcia.gonzalez.89@gmail.com)

**M<sup>a</sup> Carmen de la Rosa. Carmina Rodríguez.**

Departamento de Microbiología. Facultad de Farmacia. UCM.  
[carmina@farm.ucm.es](mailto:carmina@farm.ucm.es) [delarosa@farm.ucm.es](mailto:delarosa@farm.ucm.es)

**Resumen:** En el mercado encontramos gran variedad de salchichas, las tipo frankfurt son las de mayor consumo. Este tipo de salchichas posee más agua y menos grasa que otros derivados cárnicos desecados, por lo que su valor energético es inferior. Las Salchichas tipo Frankfurt son embutidos escaldados, elaborados con carne de cerdo, vacuno o sus mezclas y grasa de cerdo, finísimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado. Al igual que muchos alimentos cárnicos, son productos susceptibles de ser contaminados por diferentes microorganismos. Son fácilmente alterables por microorganismos que producen cambios que afectan al aspecto y sabor del alimento: la viscosidad, el agriado y enverdecimiento, causadas por levaduras, lactobacilos y enterococos responsables del agriado o microorganismos productores de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, como *Lactobacillus fructivorans* y *Lactobacillus jensenii* (coloraciones verdosas). Los microorganismos patógenos principales son: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* (infección importante en embarazadas), intoxicación por *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli* O<sub>157</sub>:H<sub>7</sub>. El origen de la contaminación se puede deber al sacrificio del animal, microorganismos del tracto gastrointestinal, medio ambiente y transporte, procesado, manipuladores y consumidor. Para asegurar su calidad sanitaria, las salchichas frankfurt están sometidas a unas normas microbiológicas y a unos controles de seguridad alimentaria, mediante un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPCC), que permite una visión general del proceso de elaboración del producto y facilita la identificación de las posibles fuentes de contaminación.

Póster

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.