

Aspectos microbiológicos del queso fresco

Eva Picado Martín

Licenciatura de Farmacia. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
evapicadomartin@hotmail.es

Carmina Rodríguez Fernández. M^a Carmen de la Rosa Jorge.

Departamento de Microbiología II. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
carmina@farm.ucm.es

Resumen: El queso es el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, total o parcialmente desnatada, de la nata y/o del suero de mantequilla, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa. El queso fresco se caracteriza por ser poco fermentado, ligeramente ácido, con una alta actividad de agua y bajo porcentaje de sal; esto favorece la subsistencia y multiplicación de los microorganismos, reduciendo así la vida útil del producto por aparición de mohos (*Geotrichum*), levaduras fermentadoras de lactosa y bacterias que producen gas como *Clostridium* y coliformes. Los patógenos más importantes son *Mycobacterium*, *Brucella*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*; siendo de origen animal o procedentes de la leche, el agua, las superficies o los manipuladores. A esto se debe añadir el hecho de que muchos quesos frescos no han sufrido un proceso de pasteurización, lo que supone un riesgo añadido en contaminación microbiana. Para garantizar que sean aptos (seguros e inocuos) para el consumo humano, su fabricación debe regirse por unas normas microbiológicas asegurando su cumplimiento a través del análisis de control de puntos críticos (APPCC), según un diagrama de flujo específico.

[Póster](#)

Recibido: 11 marzo 2012.

Aceptado: 13 abril 2012.