



Nombre del Alumno: OSCAR ELOY OZUNA PEREYRA.

Nombre del tema: ensayo

Nombre de la Materia: Bromatología

Nombre del profesor: Lorena Guadalupe Solís Meza

Nombre de la Licenciatura: MVZ.

Ensayo de práctica de inoculación

Ensayo de práctica de inoculación En este ejercicio empleamos análisis de medios de cultivo microbiológicos (agar), con el propósito de detectar, reconocer y determinar la cantidad de microorganismos existentes en los productos alimenticios para valorar su seguridad, calidad y adherencia a las regulaciones sanitarias. Estos análisis son esenciales en el control de calidad en el sector alimentario y en la protección alimentaria comunitaria.

Materiales:

- Carne de las diferentes cafeterías
- leche bronca
- leche de caja
- Agar sangre
- mecheros bunsen
- Hisopos estériles
- Microscopio
- Medidas de higiene y seguridad:
- Guantes
- Cubrebocas
- bata de laboratorio
- gafas de seguridad

Como primer aspecto se ejecutó una evaluación entre leche de caja y leche bronca para valorar su calidad sanitaria y microbiológica:

En la leche envasada (pasteurizada o UHT), se pretende verificar que no existan microorganismos patógenos ni contaminación subsecuente al procesamiento térmico. En la leche bronca (sin procesar), se busca identificar bacterias nocivas como *Brucella*, *Mycobacterium bovis*, *Salmonella* o *E. coli*, debido a que no ha sido sometida a procesamiento térmico

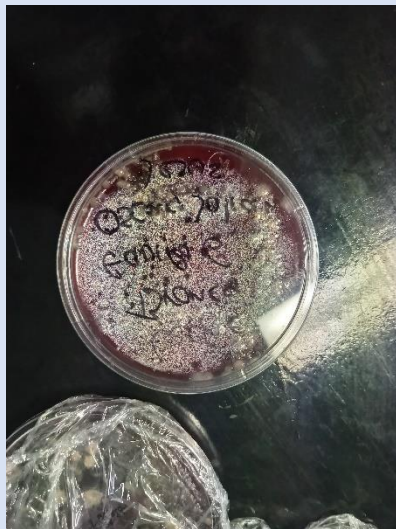
Como primera etapa para iniciar el procedimiento de las muestras de leche, descontaminamos la zona de trabajo y aplicamos las medidas de higiene y seguridad. Tomamos una muestra de la leche con los hisopos estériles, realizamos una siembra sobre el agar ejecutando estrías en zigzag sin dañar el medio, sellamos adecuadamente la muestra, repitiendo el proceso con los dos tipos de muestra que tenemos.

Para la incubación la trasladamos a un lugar lo más cálido posible, buscando una temperatura de 35-37°C durante 48 horas, para aguardar el resultado obtenido.

Y para las muestras de carne de las cafeterías, ponemos nuestras pinzas en el mechero para calentarla y desinfectarla, sin que se caliente demasiado tomamos un pedazo de carne, tomamos el agar y frotamos la muestra en movimientos de zig zag sin tocar el centro, después sellamos adecuadamente la muestra y repetimos el proceso con la otra muestra.

Resultados Obtenidos: transcurridas las 24 horas de incubación observamos escasa o ausencia de colonias si la leche está correctamente pasteurizada y si existe desarrollo, esto señala contaminación. En este caso no hallamos contaminación en la leche envasada, pero por el contrario en la leche cruda sí encontramos desarrollo de colonias bacterianas

Leche bronca: En la leche cruda hallamos colonias bacterianas, estas se generan debido a que no ha sido pasteurizada, lo que implica que mantiene todas las bacterias existentes desde el ordeño. Esto puede provocar problemas porque puede ser portadora de agentes patógenos que ocasionan enfermedades graves para el ser humano



Leche de caja: En la leche envasada no hallamos colonias bacterianas debido a que ha sido sometida a un procesamiento térmico denominado pasteurización o UHT (ultra alta temperatura), el cual elimina la mayoría de las bacterias existentes en la leche sin procesar.

Y en el caso de las muestras de carne de las cafeterías, ambas tienen una gran colonia bacteriana esto indica que las carnes no están del todo cocidas o también pueden ser indicios que el animal este contaminado o enfermo antes del sacrificio. Puede ser por mala alimentación, o alimento contaminado

Figura Numero 2.



Bibliografía

uds. (2024). *uds* . comitan .

