

Caracterización de Cepas Fúngicas Productoras de Micotoxinas en el Emplume de Embutidos Secos. Maya Piñeiro, Luis Repiso, Beatriz Boga. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). Avda. Italia 6201, Montevideo.

El proceso conocido como "emplume" o cobertura por hongos filamentosos tiene como objetivo producir una película blanca uniforme de mohos sobre la superficie de ciertos embutidos secos, dentro de los que se destaca el salame tipo italiano. Estos hongos durante la maduración cumplen funciones altamente positivas: regulan las variaciones de humedad, mejoran la calidad microbiológica y el aroma, tienen efecto antioxidante, confieren un aspecto característico y ayudan a la conservación del producto en general. Pero el emplume de los embutidos secos obtenido mediante inoculación espontánea o natural, la empleada tradicionalmente en Uruguay, puede poseer cepas productoras de micotoxinas causantes de enfermedades agudas y crónicas en el ser humano.

El objetivo de este trabajo fue aislar e identificar las cepas de hongos presentes en el emplume tradicional de salames elaborados en 9 plantas distintas, provenientes de 4 regiones del país y su potencial para producir micotoxinas.

Se analizaron 20 muestras por cuadruplicado de distintos salames tipo italiano con emplume realizado naturalmente durante las fases de maduración y secado del proceso. El aislamiento de las cepas se realizó mediante hisopado de la superficie de cada tipo aparente de hongo; suspensión y dilución en solución fisiológica y cultivo en profundidad en Agar Sabouraud y Agar Czapek a 24 °C por 7 días y mantenimiento en agar CYA.

En las cepas aisladas de los embutidos secos elaborados con emplume espontáneo se detectó una frecuente aparición de hongos toxicogénicos. Se destacan los géneros *Penicillium* y *Aspergillus* y dentro de éstos *P. aurantiogriseum* (*P. verrucosum* var. *cyclopium*) aislado de 12 salames de los 20 totales con una frecuencia del 60%, dominando en 8 de las 20 muestras. También se aislaron las especies toxicogénicas *A. ochraceus* productora de ocratoxina, y *A. versicolor* productora de esterigmatocistina.

Estos resultados reflejan la necesidad de establecer un control eficaz sobre la población fúngica de los embutidos secos mediante la utilización de cultivos iniciadores, atoxicogénicos pero capaces de aportar las actividades enzimáticas adecuadas, con aptitud tecnológica y sanitaria. Ensayos con cepas de *P. nalgiovense* como cultivo iniciador están siendo realizados actualmente en la planta piloto del Sector Cárnicos del LATU.