



Contaminação fúngica em sucos de cana-de-açúcar comercializados em Teresina, Piauí, Brasil [

2020

text (article)

Analítica

Objetivo: verificar la presencia de hongos en los jugos de la caña de azúcar comercializados en las cafeterías de Teresina-PI y probar métodos alternativos de saneamiento para eliminar estos microorganismos en los culmos de la caña de azúcar. Métodos: Se obtuvieron 30 jugos de caña de azúcar y 28 culmos de caña de azúcar de 30 barras de bocadillos elegidas al azar. La higienización de los culmos se realizó por inmersión en soluciones de vinagre al 50% o hipoclorito de sodio al 1% durante 5 y 15 min. Las muestras recolectadas de jugos y culmos se inocularon en agar Sabouraud con cloranfenicol y las especies se identificaron por métodos fenotípicos. Resultados: En total, se aislaron 102 hongos de todos los jugos investigados, siendo *Candida guilliermondii*, *Candida tropicalis* y *Candida albicans* las especies más frecuentes. La desinfección con hipoclorito de sodio al 1% demostro ser eficaz en la eliminación de hongos de los culmos. Conclusión: Todos los hongos identificados eran patógenos oportunistas y presentan un alto riesgo para la salud pública. La desinfección del culmo de la caña de azúcar mediante inmersión en hipoclorito de sodio al 1% fue eficaz para eliminar esta contaminación

Objetivo: verificar la presencia de hongos en los jugos de la caña de azúcar comercializados en las cafeterías de Teresina-PI y probar métodos alternativos de saneamiento para eliminar estos microorganismos en los culmos de la caña de azúcar. Métodos: Se obtuvieron 30 jugos de caña de azúcar y 28 culmos de caña de azúcar de 30 barras de bocadillos elegidas al azar. La higienización de los culmos se realizó por inmersión en soluciones de vinagre al 50% o hipoclorito de sodio al 1% durante 5 y 15 min. Las muestras recolectadas de jugos y culmos se inocularon en agar Sabouraud con cloranfenicol y las especies se identificaron por métodos fenotípicos. Resultados: En total, se aislaron 102 hongos de todos los jugos investigados, siendo *Candida guilliermondii*, *Candida tropicalis* y *Candida albicans* las especies más frecuentes. La desinfección con hipoclorito de sodio al 1% demostro ser eficaz en la eliminación de hongos de los culmos. Conclusión: Todos los hongos identificados eran patógenos oportunistas y presentan un alto riesgo para la salud pública. La desinfección del culmo de la caña de azúcar mediante inmersión en hipoclorito de sodio al 1% fue eficaz para eliminar esta contaminación

Objetivo: verificar la presencia de hongos en los jugos de la caña de azúcar comercializados en las cafeterías de Teresina-PI y probar métodos alternativos de saneamiento para eliminar estos microorganismos en los culmos de la caña de azúcar. Métodos: Se obtuvieron 30 jugos de caña de azúcar y 28 culmos de caña de azúcar de 30 barras de bocadillos elegidas al azar. La higienización de los culmos se realizó por inmersión en soluciones de vinagre al 50% o hipoclorito de sodio al 1% durante 5 y 15 min. Las muestras recolectadas de jugos y culmos se inocularon en agar Sabouraud con cloranfenicol y las especies se identificaron por métodos fenotípicos. Resultados: En total, se aislaron 102 hongos de todos los jugos investigados, siendo *Candida guilliermondii*, *Candida tropicalis* y *Candida albicans* las especies más frecuentes. La desinfección con hipoclorito de sodio al

1% demostró ser eficaz en la eliminación de hongos de los culmos. Conclusión: Todos los hongos identificados eran patógenos oportunistas y presentan un alto riesgo para la salud pública. La desinfección del culmo de la caña de azúcar mediante inmersión en hipoclorito de sodio al 1% fue eficaz para eliminar esta contaminación

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzEzMDcwMzU>

Título: Contaminação fúngica em sucos de cana-de-açúcar comercializados em Teresina, Piauí, Brasil [electronic resource]

Editorial: 2020

Tipo Audiovisual: Contaminação de Alimentos Fungos Higiene dos Alimentos Food Contamination Fungi Food Hygiene Contaminación de Alimentos Hongos Higiene Alimentaria

Documento fuente: Revista Interdisciplinar, ISSN 1983-9413, Vol. 13, Nº. 1, 2020

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Portuguese

Enlace a fuente de información: Revista Interdisciplinar, ISSN 1983-9413, Vol. 13, Nº. 1, 2020

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es