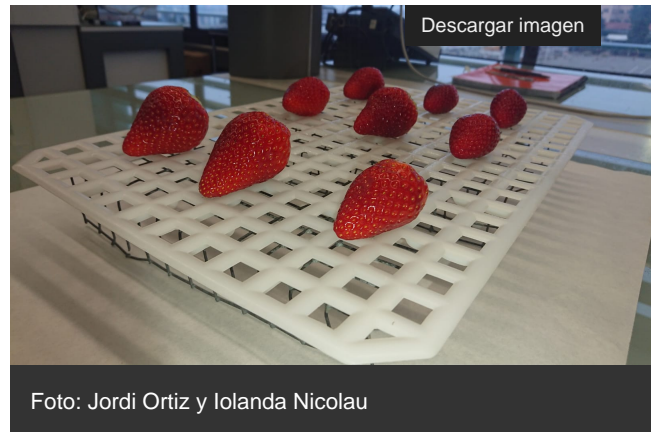


El ácido peracético, la mejor alternativa al cloro para desinfectar fresas

Según una investigación liderada por la UdL y publicada en la revista 'International Journal of Food Microbiology'

El [ácido peracético](https://www.enciclopedia.cat/ec-gec-0130881.xml) [<https://www.enciclopedia.cat/ec-gec-0130881.xml>] es la mejor alternativa a la desinfección por cloro para las fresas ante posibles contaminaciones desde la cosecha hasta la mesa, principalmente por [norovirus](https://ca.wikipedia.org/wiki/Norovirus) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Norovirus>] que provocan gastroenteritis y bacterias como la [salmonela](https://ca.wikipedia.org/wiki/Salmonel%C2%B7la) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Salmonel%C2%B7la>] (Salmonella spp.) o la [listeria](https://ca.wikipedia.org/wiki/List%C3%A8ria) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/List%C3%A8ria>] (Listeria monocytogenes). Así lo concluye una investigación liderada por la Universitat de Lleida (UdL) publicada en la revista International Journal of Food Microbiology. El estudio [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160520303044>], realizado conjuntamente con el IRTA y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) de València, ha analizado la efectividad de diferentes alternativas al cloro para añadir al agua de lavado de las bayas.



El riesgo que comportan los problemas de seguridad de los subproductos derivados de la desinfección del cloro a la industria de la fruta ha impulsado la investigación de desinfectantes alternativos. Las investigadoras y los investigadores, encabezados por la catedrática de Tecnología de Alimentos de la UdL Immaculada Viñas, han evaluado el ácido peracético, el agua oxigenada o peróxido de hidrógeno, el ácido cítrico (AC), el ácido láctico (AL) y el ácido acético (AA) en diferentes dosis y tiempos de descontaminación.

Los resultados del trabajo, que forma parte de la tesis del doctorando de la UdL Jordi Ortiz-Solà, indican que las mejores concentraciones – como alternativa a 100 partes por millón (ppm) de cloro, utilizado para la desinfección de diferentes matrices en las industrias alimentarias- han estado de 80 ppm para el ácido peracètic, un 5% para peróxido de hidrógeno y un 2,5% para ácidos orgánicos (AL, AA y AC) después del tratamiento de 2 minutos.

El primero ha resultado "la sustancia desinfectando óptima, por sus efectos microbicidas, bajo coste y baja concentración necesaria para eliminar los patógenos", explica Viñas. Además, el ácido peracètic mantiene la calidad del agua de lavado después de su uso, sin la presencia de patógenos en la misma, permitiendo la recirculación y evitando así posibles contaminaciones cruzadas. "Este punto es también importante, puesto que se puede garantizar la seguridad del producto, sin tener grandes gastos económicos y derroche de agua", añade la catedrática.

Los investigadores también plantean la necesidad de futuros estudios sobre la combinación del ácido peracètic con otras tecnologías no térmicas, como la luz ultravioleta asistida por agua (UV-C), para

mejorar la desinfección de las fresas, "sobre todo aquellas que van destinadas a un procesamiento o congelación, puesto que se ha visto que los principales problemas con los virus entéricos -como el norovirus-, se han encontrado en este tipo de productos", destaca Viñas.

T e x t o : O f i c i n a d e p r e n s a [
<http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Lacid-peracetic-la-millor-alternativa-al-clor-per-desinfectar-maduixes>
]