

## Científicos cordobeses diseñan un sistema para evitar la salmonela en los alimentos

**LOCALIZACIÓN:** Córdoba  
**DURACIÓN VTR:** 1'26''

**RESUMEN:** Científicos cordobeses han desarrollado un nuevo sistema de control para evitar la bacteria de la salmonela en la carne fresca de cerdo y en otros alimentos como vegetales, lácteos, pescados y huevos. Se trata de un modelo matemático que indica la temperatura adecuada de conservación de estos alimentos para anular el desarrollo de la bacteria, un método de gran utilidad para la industria alimentaria. Estos microorganismos se caracterizan porque sobreviven a temperaturas muy bajas y pueden poner en peligro la salud de los consumidores.

**VTR:**

**Matemáticas contra la salmonelosis.** En ellas se basa el nuevo método desarrollado por estos investigadores, para evitar el contagio de bacterias como la Salmonella en alimentos frescos, sobre todo en la carne de cerdo.

**ANTONIO VALERO**  
Prof. Interino Universidad  
Córdoba

*“Este es un método matemático que hemos desarrollado en el grupo de investigación, con el objeto de establecer diferentes medidas preventivas de cara a un almacenamiento más eficiente”*

Para desarrollar este nuevo sistema de calidad los investigadores del Grupo de Investigación Higiene Bromatológica de la Facultad de Veterinaria de Córdoba han analizado doce lotes de carne fresca de cerdo.

**ANTONIO VALERO**  
Prof. Interino Universidad  
Córdoba

*“Uno de los resultados que se obtuvo fue el mayor incremento de muestras positivas en época estival”*

Con los resultados obtenidos se ha desarrollado un programa informático, que permite determinar cuáles son las temperaturas adecuadas para que la salmonella no sobreviva en los alimentos.

**FRANCISCO MÉRIDA**  
Informático  
Optimum Quality

*“La aplicación permite introducir modelos matemáticos a través de los cuales podemos ver el crecimiento o inactivación o el estudio de modelos de riesgos, para ver cómo evolucionan esos microorganismos en determinados alimentos”*

Este nuevo método permite a las industrias alimentarias y autoridades sanitarias detectar con mayor fiabilidad si un alimento está contaminado bacterias perjudiciales para la salud. En el último registro de 2011, se contabilizaron 3.800 casos de salmonelosis en nuestro país.