

# EL SEGUNDO LAVADO DE LOS HUEVOS CON AGUA FRESCA PUEDE AYUDAR A PREVENIR LA CONTAMINACIÓN MICROBIANA

Sharon Durham. 2006. ARS-USDA, EE.UU.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

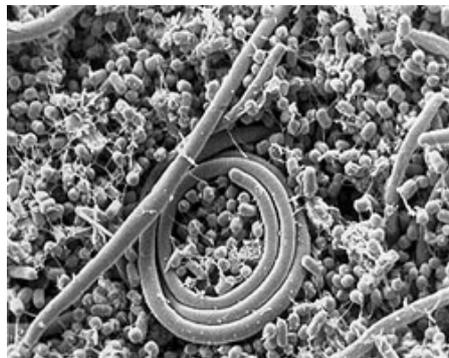
Volver a: [Producción Avícola](#)

El uso del agua más fresca para lavar las cáscaras de huevo durante el segundo lavado puede ayudar a enfriarlas más rápidamente.

Esto reduce el potencial de crecimiento de patógenos alimentarios dentro de los huevos y en la superficie de la cáscara de huevo, según científicos con el Servicio de Investigación Agrícola.

Los tecnólogos alimentarios del ARS Deana Jones y Michael Musgrove, de la Unidad de Investigación de la Seguridad y Calidad de Huevos mantenida por ARS en Athens, Georgia—trabajando con sus colegas A. Brooke Caudill y Patricia A. Curtis de la Universidad de Auburn en Alabama—estudiaron la frecuencia de Salmonella, Campylobacter, Listeria y otras bacterias en huevos lavados comercialmente en agua fresca. Sus hallazgos han sido reportados en la revista Journal of Food Safety (Revista de Seguridad Alimentaria). ARS es la agencia principal de investigaciones científicas del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA por sus siglas en inglés).

Algunos procesadores prefieren producir huevos que reúnen las condiciones necesarias para presumir del escudo de calidad del USDA. Actualmente, ellos son requeridos a lavarlos en agua que es por lo menos 90 grados F, o 20 grados más tibia que el huevo más templado que entra la línea de procesamiento. Además, hay que rociar estos huevos con un enjuague sanitario que es por lo menos igual de tibio que la temperatura del agua usada para lavar. Para prevenir el crecimiento de los patógenos alimentarios potenciales asociados con huevos, estos huevos templados se deben refrescar rápidamente para el almacenaje.



Para asegurar que los huevos sean seguros para el consumo humano, USDA requiere que todas las cáscaras de huevos están almacenadas en temperaturas de 45 grados F o menos después del procesamiento. Esto es porque Salmonella—el organismo asociado más frecuentemente con la enfermedad alimentaria y huevos—y otras bacterias no crecen bien en temperaturas refrigeradas. Llegar rápidamente a la temperatura deseada puede hacer una gran diferencia.

Los investigadores ensayaron tres combinaciones de temperatura de agua en sistemas comerciales de dos lavados: agua de 120 grados F para ambos lavados; agua de 120 grados F para el primer lavado y 75 grados F para el segundo; y ambos lavados en 75 grados F. Ellos descubrieron que la utilización de la temperatura tibia en el primer lavado, siguiendo con una temperatura fresca en el segundo, podría proveer el mejor beneficio en términos de una temperatura reducida de huevos y también niveles microbianos aceptables.

Aunque Salmonella, Campylobacter y Listeria fueron detectadas en ambas las muestras de emulsión de cáscara y del agua de lavar de los tratamientos de agua fresca, ninguna de las bacterias se detectó en los contenidos de huevo a través del período de almacenaje de ocho semanas.

Volver a: [Producción Avícola](#)