

Guants i taules de tallar, agents de contaminació creuada als suc sense pasteuritzar

Un estudi de la UdL i Agrotecnio estableix un risc menor pels ganivets

Les taules de tallar i els guants faciliten una transferència bacteriana més alta que els ganivets en l'elaboració de suc sense pasteuritzar. Així ho assenyala un estudi realitzat per investigadores del departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments de la Universitat de Lleida (UdL) i Agrotecnio que acaba de publicar la revista *Biology* [<https://www.mdpi.com/journal/biology>]. El treball ha analitzat tres bacteris d'elevat risc per a la salut - *Salmonella enterica* [https://ca.wikipedia.org/wiki/Salmonella_enterica], *Escherichia coli* O157:H7 [https://es.wikipedia.org/wiki/Escherichia_coli_O157:H7] i *Listeria monocytogenes* [https://es.wikipedia.org/wiki/Listeria_monocytogenes] - en suc de poma, maduixa i remolatxa.



La recerca s'ha centrat en les etapes de producció de suc frescos, reproduint situacions habituals en entorns domèstics o petits obradors, com ara l'elaboració consecutiva de diversos lots amb el mateix equip sense netejar-lo adequadament. Els resultats evidencien un risc real de contaminació creuada durant el processament, especialment quan no hi ha tractaments tèrmics com ara la pasteurització.

La supervivència dels patògens en el suc varia segons la fruita o hortalissa. El de maduixa redueix més ràpidament la presència bacteriana, mentre que el de remolatxa en permet una supervivència més perllongada, "probablement per l'efecte del seu pH més alt i d'alguns compostos naturals presents en aquesta hortalissa", explica la doctoranda de la UdL i investigadora d'Agrotecnio, Isma Neggazi. El suc de poma mostra un comportament intermedi.

L'estudi aposta per implementar "protocols d'higiene molt estrictes per minimitzar riscos, especialment en processos on es barregen fruites i verdures, emfatitzant una neteja i desinfecció millorades dels equips i estris de processament", insisteix Neggazi. "La indústria hauria d'explorar mètodes de conservació alternatius, com ara el processament a alta pressió o compostos antimicrobians", recullen les conclusions.

Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL

M É S

I N F O R M A C I Ó :

Article *Cross-contamination of foodborne pathogens during juice processing* [<https://www.mdpi.com/2079-7737/14/8/932>]

N o t í c i a

A g r o t e c n i o

[

[https://agrotecnio.org/ca/2025/09/08/un-estudi-alerta-dels-riscos-de-contaminacio-creuada-durant-lelaboracio-de-](https://agrotecnio.org/ca/2025/09/08/un-estudi-alerta-dels-riscos-de-contaminacio-creuada-durant-lelaboracio-de)
]