

# NUEVA METODOLOGÍA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA EFICACIA ANTIFÚNGICA DE LOS CONSERVANTES: PIMARICINA, SORBATOS Y PROPIONATOS EN RECUBRIMIENTOS DE QUESO - PARTE 1



Concontrol ha desarrollado una nueva metodología para determinar cuál es su eficacia frente al hongo *Penicillium discolor*, cuando estos contienen pimaricina, sorbatos y propionatos.



Estos conservantes son **los únicos conservantes permitidos para el tratamiento de superficie en queso curado** según el Reglamento (UE) n.º. 1333/2008.

El estudio se realiza mediante un análisis **microbiológico cuantitativo** sobre queso. Este estudio nos ayuda a evaluar la **eficacia antifúngica que pueden tener nuestros recubrimientos con la adición de diferentes concentraciones de conservantes tales como sorbatos, pimaricina y propionatos contra este hongo.**

Las tablas 1,2,3 muestran la evolución del crecimiento del hongo *Penicillium discolor* en muestras de queso en las que se aplica nuestro recubrimiento con diferentes concentraciones de los conservantes estudiados. En concreto, la evolución del crecimiento del hongo se muestra desde su aparición, el día 6, hasta el día 25 después de su siembra. Las concentraciones de sorbatos y propionatos ensayadas en este estudio son las mismas.

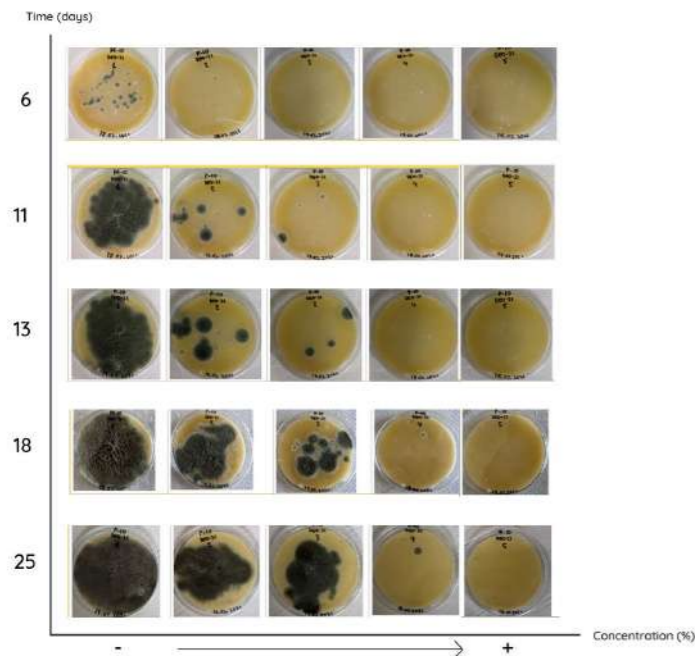


Tabla 1 - Sorbatos

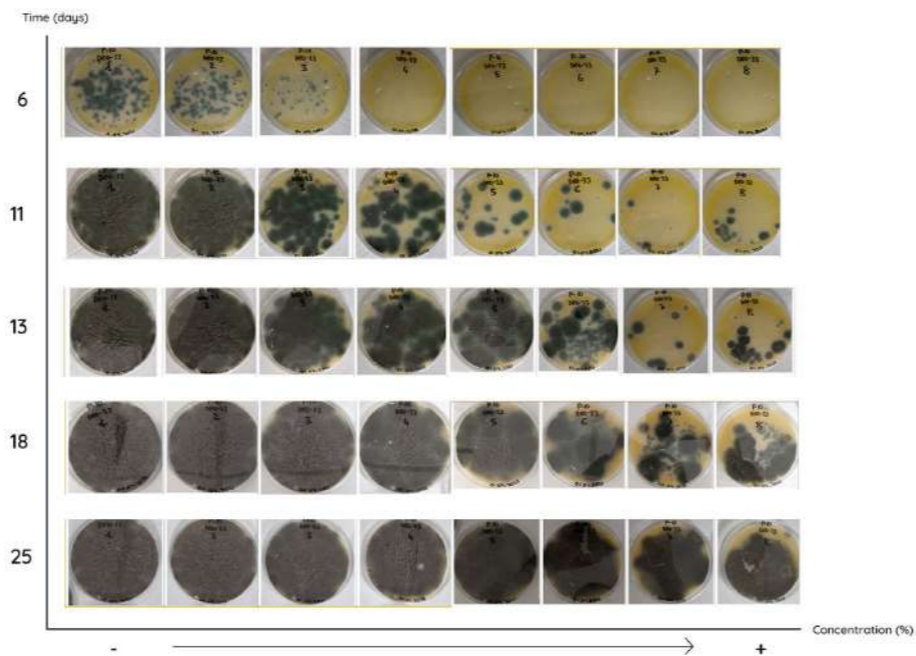


Tabla 2 - Pimaricina

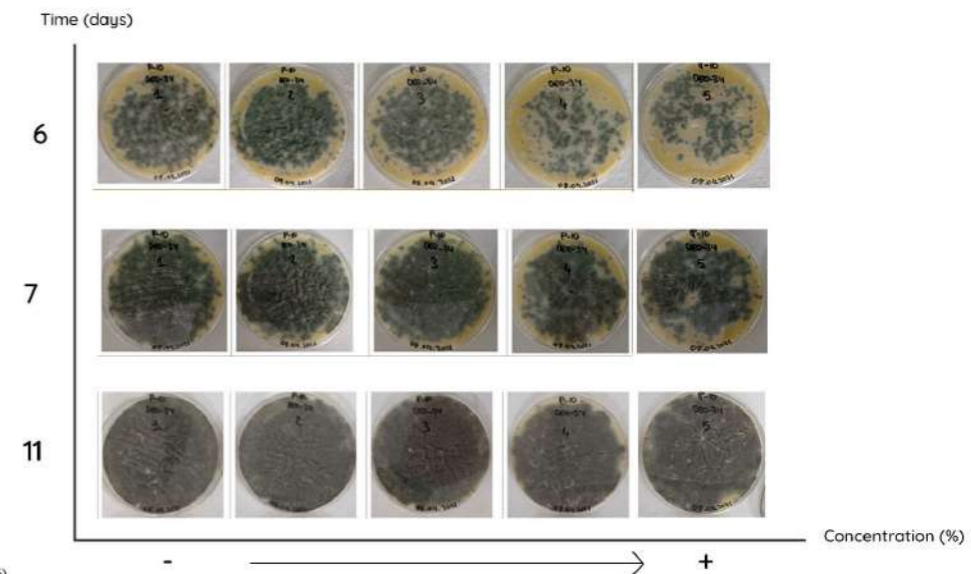


Tabla 3 - Propionatos

## Observaciones

- Las tablas 1 y 2 muestran que, a medida que aumenta la concentración de sorbatos y pimaricina del recubrimiento, la aparición de hongo en las muestras de queso se retrasa y, por tanto, mejora la eficacia antifúngica del recubrimiento. Este comportamiento del hongo no se observa cuando se utilizan propionatos como conservante (tabla 3).
- Si se compara la tabla 1 y 3 puede verse que con una misma concentración de conservante la eficacia antifúngica de un recubrimiento que contiene sorbatos es mayor respecto a un recubrimiento con propionatos.