

RESUMEN

Autor Márquez Sáenz, J.C.
Autor Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).
corporativo Facultad de Industrias Alimentarias
Título Determinación de la calidad microbiológica en moluscos bivalvos y agua de mar en la bahía de Sechura - Piura
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<u>T01. M377 - T</u>	USO EN SALA
Descripción	192 p. : 64 fig., 49 cuadros, 93 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<u>BIVALVIA</u> <u>AGUA DE MAR</u> <u>POLUCION DEL AGUA</u> <u>CONTAMINACION BIOLOGICA</u> <u>CONTROL DE CALIDAD</u> <u>ANALISIS MICROBIOLOGICO</u> <u>BACTEIAS COLIFORMES</u> <u>SALMONELLA</u> <u>COSTA</u> <u>PERU</u> <u>BAHIA DE SECHURA</u> <u>PIURA (DPTO)</u>	
Nº	PE2017000378 B / M EUVZ T01; M12	
estándar		

Se investigó los niveles de *Escherichia coli* y detección de *Salmonella spp* en tejido de conchas de abanico (*Argopecten Purpuratus*), pico de pato (*Tagelus dombeii*) y palabritas (*Donax sp*) mediante el método horizontal para la enumeración de *E. coli* β- glucoronidasa positivo y detección de *Salmonella spp* mediante el método horizontal en 15 estaciones de las siete áreas de la zona de amortiguamiento de la bahía de Sechura. En agua de mar se realizaron recuentos de coliformes termotolerantes mediante el método de tubos múltiples de fermentación para los grupos coliformes y coliformes fecales (NMP) en 44 estaciones de las siete áreas de la zona de amortiguamiento de la bahía de

Sechura en el periodo comprendido entre el 01 de setiembre del 2015 hasta el 28 de noviembre del 2015. Adicionalmente se realizaron mediciones de oxígeno disuelto, temperatura, salinidad y pH en cada estación. Los ensayos mostraron para *Escherichia coli*, como mayor recuento 490 y 230 NMP/100 g de tejido de Palabritas en el área de San Pedro; ausencia de *Salmonella spp* en todas las muestras, para el recuento de coliformes termotolerantes, el mayor valor fue 1600 NMP/100 ml en el área de Puerto Rico.

Abstract

The levels of *Escherichia coli* and detection of *Salmonella spp* in Fan-shell (*Argopecten Purpuratus*), pico de pato (*Tagelus dombuii*) and “Palabritas” (*Donax sp*) were investigated using the horizontal method for the enumeration of positive *E. coli* β -glucoronidase and detection of *Salmonella spp* by the horizontal method in 15 stations of the seven areas of the buffer zone of Sechura Bay. In sea water, thermotolerant coliform counts were performed using the multiple fermentation tube method for coliform and faecal coliform (MPN) groups in 44 stations in the seven buffer zone areas in the period from September 1, 2015 until November 28, 2015. In addition, measurements of dissolved oxygen, temperature, salinity and pH were performed at each station. The trials showed for *Escherichia coli*, as the highest 490 count and 230 NMP / 100g of Palabritas tissue in the San Pedro area; Absence of *Salmonella spp* in all samples, for the count of thermotolerant coliforms, the highest value was 1600 NMP / 100 ml in the Puerto Rico area.