

## **Evolución de la carga microbiológica en canales de pollo de engorde durante el proceso de carnización en matadero.**

**Jiménez Gallego, V.<sup>1</sup>; Santaella Pascual, J.<sup>1</sup>; Hernández Ruipérez, F.<sup>2</sup>; Forte, M.<sup>3</sup>; Santaella Pascual, M.<sup>1</sup> y Martínez Graciá, C.<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Campus Espinardo 30100. Murcia, España. Área Nutrición y Bromatología.

mamen@um.es.

<sup>2</sup>Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Campus Espinardo 30100. Murcia, España. Área Nutrición Animal.

<sup>3</sup>Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico (6360) La Pampa.

### **RESUMEN**

La carne de pollo puede transmitir patógenos como *Salmonella* y *Campylobacter*, por lo que las buenas prácticas higiénicas en el procesamiento son esenciales para garantizar su inocuidad y prolongar su vida útil. Este estudio analiza la contaminación microbiológica en canales de pollo de engorde, enfocándose en cómo diferentes etapas del proceso en el matadero afectan a la carga microbiana. Se evaluaron muestras de piel del cuello de dos lotes de aves procesadas en el mismo matadero en la Región de Murcia, tras las siguientes fases: escaldado, desplumado, eviscerado, enfriamiento y almacenamiento en refrigeración. Los resultados mostraron diferencias significativas en los recuentos de mesófilos totales y *E. coli* entre estas etapas, siendo el eviscerado la fase con contaminación probablemente por la diseminación del contenido gastrointestinal. La concentración de *Staphylococcus aureus* disminuyó durante el proceso, en 2 unidades logarítmicas. En cuanto a *Campylobacter*, los recuentos se incrementaron desde el escaldado hasta el eviscerado, pero no se detectó tras el enfriamiento, y *Salmonella* no fue encontrada en ninguna muestra. Aunque las canales obtenidas cumplieron con la legislación europea, los resultados resaltan la importancia de controlar el proceso en el sacrificio para reducir la carga microbiana y los riesgos asociados a este alimento.

**Palabras clave:** calidad microbiológica, carne de ave, *Salmonella*, *Campylobacter*, *S. aureus*.

## **Evolution of the microbiological load in broiler carcasses during the slaughtering process.**

### **ABSTRACT**

Chicken meat can transmit pathogens such as *Salmonella* and *Campylobacter*, so good hygienic practices in processing are essential to ensure its safety and prolong its shelf



life. This study analyzes microbiological contamination in broiler carcasses, focusing on how different processing steps in the slaughterhouse affect the microbial load. Neck skin samples were evaluated from two batches of poultry processed in the same slaughterhouse in the Region of Murcia, after the following stages: scalding, plucking, evisceration, chilling and refrigerated storage. The results showed significant differences in total mesophilic and *E. coli* counts between these stages, with evisceration being the phase with contamination probably due to the dissemination of gastrointestinal contents. The concentration of *Staphylococcus aureus* decreased during the process, by 2 log units. As for *Campylobacter*, counts increased from scalding to evisceration, but it was not detected after cooling, and *Salmonella* was not found in any sample. Although the carcasses obtained complied with European legislation, the results highlight the importance of controlling the slaughter process to reduce the microbial load and the risks associated with this food.

**Keywords:** microbiological quality, poultry meat, *Salmonella*, *Campylobacter*, *S. aureus*.