

**UNIVERSIDAD NACIONAL**  
**“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE  
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**“NIVELES DE ÁCIDO ASCÓRBICO Y CONTROL  
MICROBIOLÓGICO EN LA CALIDAD DE VERDURAS FRESCAS  
PICADAS PARA ENSALADAS QUE SE EXPENDEN EN LOS  
MERCADOS MODELO Y CENTENARIO DE LA CIUDAD DE  
HUACHO”**

**TESIS**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO  
EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**PRESENTADO POR:**

**BACH. IZQUIERDO MORENO, LUIS GASTON.**

**ASESORA:**

**LIC. MEJIA DOMINGUEZ, CECILIA M.**

**HUACHO – PERÚ  
2011**

**“NIVELES DE ÁCIDO ASCÓRBICO Y CONTROL MICROBIOLÓGICO EN  
LA CALIDAD DE VERDURAS FRESCAS PICADAS PARA ENSALADAS  
QUE SE EXPENDEN EN LOS MERCADOS: CENTENARIO Y MODELO DE  
LA CIUDAD DE HUACHO”**

**Izquierdo Moreno, Luis Gaston**

Municipalidad Provincial de Huaura - Huacho,  
Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión  
Facultad de Bromatología y Nutrición, E.A.P. Bromatología y Nutrición,  
Teléfono: 232-2773

**Resumen**

Se determinó el nivel de coliformes totales y fecales, por NMP/g, identificación y aislamiento de *E. coli* y *Salmonella*; según la ICMSF, pérdida de ácido ascórbico por espectrofotometría (Pearson 1976 y Jacobs 1969), en 13 puestos de muestras de verduras frescas picadas para ensaladas, obtenidas de manera aleatoria y expandidas en los Mercados Modelo y Centenario. El 53 % presentaron coliformes totales en el Mercado Modelo contra 46 % en el Mercado Centenario. En coliformes fecales con elevados aumentos de 52 y 47 % en los Mercado Modelo y Centenario, respectivamente; y, en la identificación de *E. coli* es de 53 y 46 % en los Mercados Modelo y Centenario respectivamente.

El análisis revela un alto nivel de *Salmonella*, en las verduras frescas picadas para ensaladas, un estado sanitario inaceptable. En cuanto, al ácido ascórbico, el promedio de pérdida de los Mercados Modelo y Centenario es de 31.9 y 31 mg %, respectivamente, siendo el porcentaje de pérdida de ambos Mercados de un 11 %. En conclusión, las verduras no son aptas para el consumo humano, por la presencia de *Salmonellas*, las Normas Peruanas manifiestan la ausencia de estas, y; en relación al ácido ascórbico existe pérdida pero no es significativa en el lapso de horas estudiadas.

**Palabras Claves:** Ácido ascórbico, *Escherichia coli*, *Salmonella*, verduras frescas, enfermedades transmitidas por alimentos ( ETAS ), microorganismos.