

Cuidado, su masa de galletas podría tener E. coli



Sorprendentemente el problema no está en los huevos sino en la harina. Algunas marcas han tenido que retirar del mercado sus harinas por estar contaminadas por E. coli. Aunque la mayoría de las cepas son inocuas, algunas pueden provocar enfermedades al producir una toxina denominada Shiga. La bacteria que produce esta toxina se denomina E. coli productora de toxina Shiga y se le conoce por su sigla en inglés, STEC.

Tanto la Administración de Drogas y Alimentos de EUA como los Centros para el Control de Enfermedades han advertido de los peligros acerca de comer o incluso tocar la masa cruda.

Los instrumentos de cromatografía líquida y espectrometría de masas (LC/MS) de Agilent están ayudando a descubrir el E. coli en algunos alimentos. Los instrumentos LC/MS de Agilent facilitan la cuantificación de la célula huésped HCP e identifican mejor que HCP están presentes.

Para evitar contaminarse con el E. coli proveniente de la harina, es tan sencillo como hornear, freír, saltear o hervir los productos que contengan harina. De este modo eliminamos el STEC. Si manipulamos productos crudos compuestos por harina, lávese bien las manos y los elementos que la hayan tocado (mesa, utensilios de cocina...). Y cuidado porque los niños son especialmente susceptibles al STEC.