

EL 43% DE LOS ZUMOS DE NARANJA DE LOS BARES TIENE BACTERIAS

Emilio de Benito EL PAÍS Madrid 13 DIC 2011

El 43% de los zumos naturales de naranjas que se sirven en bares y restaurantes tiene niveles de bacterias superiores a los permitidos. Así lo ha concluido un estudio de la Universidad de Valencia que ha analizado 190 lotes. El estudio lo publica la revista Food control.

En concreto, el análisis destaca la presencia de enterobacterias, una familia que, en general, produce fermentaciones y oxidaciones de alimentos, lo que disminuiría la calidad nutricional del zumo. En los casos más graves, a esta familia pertenecen la *Escherichia coli* y la salmonela, que puede provocar trastornos digestivos graves. También se detectó que un 12% excedía los límites de microorganismos aerobios mesófilos (que son los que pueden vivir entre 25 y 40 grados), que incluyen hongos y levaduras.

La situación es mucho peor cuando los zumos en vez de producirse directamente para el consumo se preparan antes y se mantienen en jarras metálicas, dicen los autores del estudio. En este caso, el porcentaje de enterobacterias aumenta al 81%. Cuando el zumo se sirve directamente a un vaso, el porcentaje disminuye al 22%, lo que indica que parte de la contaminación está en las jarras que no se lavan lo suficiente.

En 2009 la población española bebió 138 millones de litros de zumo de naranja, según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, de los cuales alrededor de un 40% se tomaron de forma natural en establecimientos de hostelería.