



# **XIV SESIONES DE COMUNICACIONES**

---

**TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
**2015**

---

## VALORACIÓN BACTERIOLÓGICA DEL AGUA ENVASADA O EMBOTELLADA

Flores, Gloria; Arzú, Oscar; Ayala, María; Polej, Egon; Alegre, Elsa

Servicio de Análisis de Agua y Alimentos - Anexo a la Cátedra Bromatología e Higiene  
Alimentaria - Facultad de Ciencias Veterinarias - UNNE

Sgt. Cabral 2139 - 3400 Corrientes - Argentina - E-mail: [oarzu@vet.unne.edu.ar](mailto:oarzu@vet.unne.edu.ar)

Se pensaba años atrás que el agua embotellada era consumida solo por personas con alto poder adquisitivo, hoy el consumo de agua está mucho más popularizado, existen en la actualidad muchas y variadas marcas de agua embotellada que se ofrecen; con diferente puresas, características y procedencia. El consumo de agua embotellada ha crecido y representa un gran negocio para los elaboradores. El consumo interno ronda los 20 litros per cápita, índice cercano al nivel mundial que es de 21 litros por persona.

El Código Alimentario Argentino en su capítulo XII, artículo 983, expresa que: *“Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C. A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales”* y deberá cumplir con las siguientes características microbiológicas: Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3. Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml. Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento. El método utilizado en el examen bacteriológico fue el establecido en Estandar Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association, 21 st Edition, 2005, referenciados en el Código Alimentario Argentino. Hasta la fecha del periodo de informe se recibieron y procesaron en el Servicio un total de 67 (sesenta y siete) muestras de agua de distintos orígenes y procedencias, de las cuales 18 (dieciocho) pertenecían a aguas envasadas, que representan el 27% de las analizadas. Luego del examen bacteriológico, los resultados obtenidos demostraron que 2 (dos) muestras, que constituyen el 11%, no fueron aptas para el consumo. Los datos obtenidos nos permitieron concluir que el agua envasada, no siempre cumple con las condiciones de aptitud establecidas. Se sugiere a partir de ello que el agua sea sometida a procedimientos de fiscalización o control que puedan garantizar su seguridad para el consumo.

Presentación: Póster