

RESUM

L'objectiu principal d'este treball va ser l'anàlisi, descripció, caracterització i incidència de les coloracions roig ataronjades observades en budells bovins salats (intestins), promptes per a la seua comercialització. Per a això, en el curs de 3 anys, es va realitzar una investigació en dos establiments de faena per a avaluar el procés industrial d'obtenció d'intestins bovins (procés primari); i en tres triperies, per a estudiar el procés secundari d'obtenció de budells bovins salats. També es va assistir a un establiment processador de sal. Es va realitzar avaluació sensorial dels productes contaminats i es van recol·lectar mostres de sal, budells vacunes i aigua per a estudis microbiològics, fisicoquímics, moleculars i histològics. Este treball conclou que els microorganismes responsables de les alteracions són arqueges halòfiles extremes identificant-se els gèneres *Haloarcula*, *Halogramum* o *Haloterrigena* i *Haloferax*. Les arqueges ingressen al sistema per contaminació encreuada a través de la sal de grau alimentari. Els estudis mostren que una càrrega extremadament baixa d'arqueges és suficient per al seu desenrotllament. D'acord amb les observacions realitzades, es constaten coloracions roig ataronjades en la sal i salmorra de la superfície de les terrines amb tan sols 20 dies d'emmagatzemament i fins a un any i mig. D'altra banda, la microscòpia electrònica mostra que estos microorganismes halòfils poden formar biofilms, adherint-se a la superfície del budell, alterant la seua estructura histològica i, per tant, les seues propietats al moment de l'elaboració d'embotits. En els establiments estudiats es va constatar que, a pesar d'adoptar totes les mesures per a garantir la innocuïtat del producte (GMP, SSOP i HACCP), es presentaven alteracions de qualitat en el producte. En conclusió es tracta d'un problema subestimat a nivell industrial, i on les mesures preventives exercixen un paper fonamental.