



**Te invitamos a leer más**

**3.12: a)**

El riesgo microbiológico es mayor en la carne picada, dado que, además de la posible contaminación de origen de la carne, el picado favorece la contaminación (salida de jugos intracelulares que constituyen un excelente caldo de cultivo para las bacterias, y una mayor superficie de contacto con el medio).

Por ello la recomendación es **cocinar muy bien las carnes picadas** para eliminar una eventual contaminación. En caso de no haber un consumo seguido, la conservación en frío evita la germinación de esporos bacterianos resistentes al cocinado (por ej. *clostridium perfringens*) lo que es posible a temperatura ambiente.

