

# ANÁLISIS DE HUEVOS DE POLILLA EN HARINAS

El **control de calidad de harinas y cereales**, muchas veces pasa por aceptar ciertas materias primas sin posibilidad de efectuar un control antes de la descarga, pero luego los problemas se trasladan a fabrica, y en el caso de las contaminaciones de insectos, es tan vital que pueden efectuarse una contaminación completa de todo el circuito de descarga, desde la piquera hasta los propios Silos de almacenamiento de harina o de grano.

Por ello, el **Grupo Analiza Calidad** consciente de esta necesidad, ha desarrollado un método analítico complejo de detección de huevos de polilla de pequeña dimensión, para la detección en origen (Fabricas de harina o usuarios de harina: Fabricas de pan, Bollería, Galletería, Buques de descarga en puertos,...) de este tipo de contaminación.



Los **huevos de la polilla de la harina** (*Ephesia kuehniella*) miden 500-600  $\mu$  de largo por 300  $\mu$  de ancho y son de color blanco.

Los individuos adultos los depositan sobre la harina preferentemente y a veces en lugares protegidos.

Tras la eclosión de los huevos, la larva neonata empieza a comer e inicia la producción de **sedas** que continuará durante toda la fase larvaria. Estas sedas, junto con la harina y las excretas de la larva, forman envolturas que producen numerosos problemas mecánicos en las industrias harineras, además de deteriorarse la harina.

La localización de huevos en la harina es difícil a simple vista, por su tamaño, color y en ocasiones escaso número.

El análisis puede ser **cualitativo**, es decir presencia o ausencia de huevos, y también puede ser **cuantitativo** indicando el número de huevos por unidad de peso.

El método propuesto se realiza mediante **investigación microscópica** con nuestros especialistas y consiste en:

1/ TAMIZADO.

2/ SEDIMENTACIÓN FLOTACIÓN