

INVESTIGACION DE SALMONELLAS EN CARCASAS DE LIEBRE EUROPEA

Risi R.¹, Medina A².

¹ Bromatología e Higiene de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam

² Microbiología e Inmunología General. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNLPam

INTRODUCCIÓN

Se investigó la presencia de salmonellas en carcasas de 137 liebres europeas elaboradas en una planta frigorífica de General Pico, La Pampa.

En todos los casos las muestras obtenidas mediante la técnica del hisopo en la zona del lomo, fueron sembrados en un medio de enriquecimiento durante 24-28 hs., replicándose a continuación en tres medios selectivos.

Las colonias de bacterias gran negativas desarrolladas se sembraron en Eugon Agar para investigación de producción de Indol, Rojo de metilo, Voger Proskawer, Citrato y pruebas de fermentación (T.S.I. y Kigler)

Se efectuaron siembras para investigación de movilidad y producción de ureasa. De todas las muestras procesadas solamente se detectó una con colonias sospechosas de salmonellas, con la que se investigó producción de lisina, ornitina y arginina y se realizaron pruebas de aglutinación con sueros específicos para grupos de salmonellas con resultados negativos.

MATERIALES Y METODOS

Para la obtención de las muestras se recorrió la zona del lomo de las carcasas de liebre europea con un hisopo estéril al que se lavó con 1 cc. de solución fisiológica.

Se sembró 1 cc. en un medio de enriquecimiento (Selenito F.) durante 24-48 horas a 35 – 37°C, continuando con repiques sucesivos en medios selectivos (Wilson Blair, S.S. Agar y Agar Verde Brillante) durante 24 – 48 horas a 35 – 37°C.

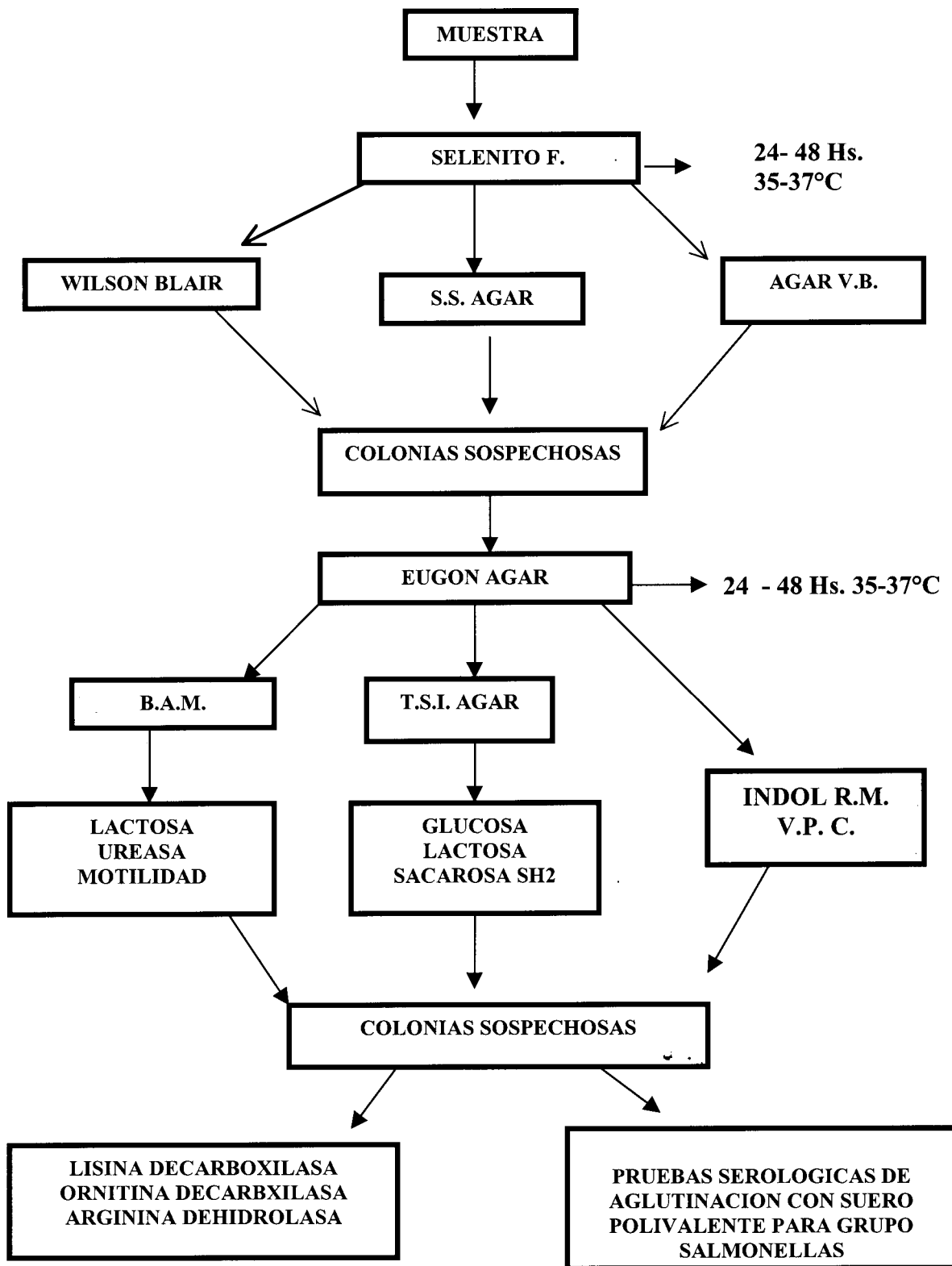
Se sembraron paralelamente colonias de bacterias gram negativas desarrolladas en Eugon Agar para pruebas bioquímicas (Rojo de metilo, Indol, Voger Proskawer, Citrato, SH2).

Se efectuaron siembras en medios T.S.I. (triple azúcar hierro) y Kigler para pruebas de fermentación.

Se determinó movilidad positiva o negativa, fermentación de lactosa y producción de ureasa mediante siembras con medio B.A.M.

En colonias sospechosas se investigó lisina, ornitina y arginina y pruebas de aglutinación por cultivos con sueros específicos para grupos de salmonellas.

ESQUEMA DE TRABAJO UTILIZADO



AGAR V.B.: AGAR VERDE BRILLANTE, T.S.I.: TRIPLE AZUCAR HIERRO, R.M.: ROJO METILO

RESULTADOS

La liebre europea se procesa en plantas frigoríficas durante los meses de Mayo, Junio y Julio, producción esta que es exportada en su totalidad preferentemente a Alemania Occidental, Francia e Italia.

La liebre ingresa a los establecimientos muerta, sin eviscerar, transcurriendo entre 6 – 10 hs. desde cazada hasta el inicio de su procesamiento.

En planta frigorífica se procede a su cuereado, eviscerado, lavado y cortes o no según la presentación comercial.

Se tomó la zona del lomo como sitio de elección para las muestras por considerarlo el lugar más vulnerable a una contaminación de acuerdo a la técnica utilizada habitualmente durante el procesamiento.

Si bien el riesgo es mayor en la zona abdominal, esta es eliminada durante la preparación.

De la totalidad de las muestras obtenidas (127 muestras provenientes de liebres procesadas dentro de las 6 a 10 horas de cazadas y 10 provenientes de liebres cazadas que permanecieron durante 24 horas en cámaras frigoríficas a una temperatura de $\pm 1^{\circ}\text{C}$) solamente una de ellas resultó sospechosa, la que dio resultados negativos a las pruebas de descarboxilación de la lisina, ornitina y arginina y pruebas de aglutinación con sueros específicos para grupos de salmonellas.

CONCLUSIONES

Utilizando una técnica higiénica – sanitaria correcta para evitar una contaminación durante su procesamiento, trabajando con liebres que fueron cazadas durante las 6 – 10 horas de ingresadas a planta frigorífica o habiendo permanecido hasta 24 horas en cámaras a una temperatura de $\pm 1^{\circ}\text{C}$, no se observa presencia de salmonellas en liebres utilizando la técnica de investigación descripta.

BIBLIOGRAFÍA

1. Burrows, W. Tratado de Microbiología. XX Edición. Interamericana 1979.
2. Frazier, W.C. Microbiología de los alimentos. II Edición. Editorial Acribia
3. Jokilik, W; Willett, H; Amos, B; Microbiología Zinseer. XVII Edición . Panamericana 1983.
4. Lennette, Balows, Hausler, Trwant. Microbiología Clínica. III Edición. Panamericana
5. Mac Faldin J.F. Pruebas bioquímicas para la identificación de bacterias de importancias Clínica.
6. Paraje R; Paraje, A.M. ; Mobile, V.B. Microbiología Clínica. III Edición Editorial Britania.