

COMPORTAMIENTO DE 30 CEPAS DE LISTERIA SPP. AISLADAS DE ALIMENTOS

Pellicer K, del Hoyo G, Brocardo S, Aliverti V, Aliverti F, Copes J.

Laboratorio de Microbiología de Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Nacional de La Plata

Listeria monocytogenes es un patógeno que afecta a animales y humanos produciendo infecciones que pueden ser fatales en individuos susceptibles. Los alimentos son fuente de contaminación, siendo más riesgosos los listos para consumir. El objetivo fue estudiar el comportamiento de 30 cepas de *Listeria* spp. (2 cepas de *L. welshimeri*, 4 *L. seeligeri*, 3 *L. monocytogenes* tipo 4, 8 *L. monocytogenes* tipo 1, y 13 *L. innocua*) aisladas de alimentos principalmente en su mayoría embutidos, frente a diferentes condiciones que pueden presentarse en este tipo de productos.

Se inocularon las cepas en caldo Cerebro Corazón y se incubó a 37, 28, 8 y 4°C 48 h. Por otra parte se sembraron en medio Palcam con 3.5% de ClNa y se incubaron a 28°C 48 h.

Las bacterias se sembraron en medio Palcam con 3.5% ClNa con distintas concentraciones de salitre comercial (500, 750, 1.000, 5.000, 7.500 y 10.000 ppm) y se incubaron a 28°C 48 h.

Observamos desarrollo de todas las cepas de *Listeria* con 3,5% ClNa; a todas las temperaturas estudiadas y con todas las concentraciones de salitre utilizadas. Teniendo en cuenta la resistencia de *Listeria* spp. a las elevadas concentraciones de nitratos evaluadas, podemos inferir que el límite establecido por el Código Alimentario Argentino para embutidos de 300 ppm no inhibe el desarrollo de *Listeria* en este tipo de alimentos.