

AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE Listeria monocytogenes EN LECHE DE CABRA.

Osornio Ruiz Nora Cecilia; Álvarez Manrique Clara Inés; Ramírez Bernal Guísela.

osornio.nora.111@gmail.com

Las enfermedades transmitidas por alimentos, constituyen uno de los problemas sanitarios más comunes, generando un impacto considerable sobre la salud pública, para el comercio, el turismo y el sector agroindustrial. Los reportes sobre enfermedades transmitidas por alimentos en México, permiten evidenciar que, los alimentos procesados, productos cárnicos y lácteos son los que más frecuentemente están relacionados como vehículo de transmisión de microorganismos patógenos. En los últimos años una bacteria que ha tenido amplia incidencia en alimentos, y ha sido motivo de estudio debido a las graves pérdidas económicas que esta ocasiona es *Listeria monocytogenes*, una bacteria ubicua que ha sido conocida como patógeno para animales y humanos. La bacteria está distribuida ampliamente en la naturaleza y tiene una gran habilidad para sobrevivir y crecer bajo condiciones adversas, incluso en refrigeración, razón por la cual puede transmitirse por consumo de una amplia variedad de alimentos, además de causar graves infecciones en los seres humanos, también se encuentra causando enfermedad invasiva en muchas especies de diferentes de animales, incluidos los rumiantes de granja, como vacas, ovejas y cabras.

En este trabajo se realizó un estudio del patógeno a 61 muestras de leche de cabra, provenientes de siete diferentes granjas productoras, de la zona norte del estado de Chiapas, en donde según los análisis realizados, se encontró la incidencia del patógeno en tres de las siete granjas, pare ello se emplearon metodologías de estudio basadas en la norma internacional ISO-11290-1-1996, y apoyo de normas mexicanas como la NOM-143-1995 entre otras.

Tal experimentación permitió aislar 183 cepas sospechosas del patógeno, y después de una serie de pruebas bioquímicas de identificación de género y especie de la bacteria en estudio, se obtuvieron 14 cepas que pertenecen al género *Listeria*, lo cual representa el 7.65% del total que se aislaron inicialmente; además se utilizó un método rápido de identificación conocido como medio cromogénico específico para *Listeria monocytogenes*, el cual permitió diferenciar ampliamente la bacteria de sus otras especies y confirmar su presencia.

También se encontró debido a la serie de pruebas bioquímicas realizadas que además de *Listeria* había presencia de *Corynebacterium* (en un 22.98%), de diferentes especies como *C. matruchotti*, *C. vitarumen* y *C. aquiaticum*, que al igual que *L. monocytogenes*, estas bacterias pueden ser capaces de causar infecciones tanto en humanos como en animales.

Tal investigación permitió demostrar que *Listeria monocytogenes* puede convertirse en un problema de salud pública si no se detecta a tiempo y puede contaminar la leche, ya que efectivamente se encuentra presente en algunas cabras destinadas a la producción de leche, la cual se emplea como materia prima para la elaboración de quesos y demás derivados, pudiendo ocasionar brotes en humanos y ganado caprino.