



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



***Vibrio metschnikovii* EN ALIMENTOS MARINOS DE ORIGEN ANIMAL DE ESTABLECIMIENTOS DE ISLA DEL CARMEN, CAMPECHE, MÉXICO**

José Franco-Monsreal¹, Addy Leticia Zarza-García², Erika Beatriz Lara-Zaragoza¹, Nemesio Villa-Ruano¹, Lorena Guadalupe Ramón-Canul¹, Ingrid Montserrat Cardeña-Bozziere¹, Argel Flores-Primo¹, Óscar Trinidad Galván-Valencia¹, María de Lourdes Meza-Jiménez¹, Lizbeth Mota-Magaña¹, Luis Miguel Ruiz-Gómez¹

¹Universidad de la Sierra Sur (Licenciatura en Nutrición); Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, México; CP. 70800.

²Universidad Autónoma del Carmen (Licenciatura en Nutrición). giussepe56@yahoo.com.mx

Palabras clave: Vibrio metschnikovii, establecimientos

Introducción. La especie *Vibrio metschnikovii* fue aislada de la sangre de un paciente de 82 años de edad con peritonitis y vesícula biliar inflamada y este es, probablemente, el primer aislamiento clínicamente significativo de esta nueva especie (1). El espectro de infecciones humanas causado por la especie *Vibrio metschnikovii* incluye gastroenteritis aguda y septicemia primaria (2).

El objetivo del presente estudio fue determinar si los alimentos marinos de origen animal –crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor- que se expenden en establecimientos de Isla del Carmen, Campeche, México, representan factores potenciales de riesgo por la especie *Vibrio metschnikovii* para el desarrollo de gastroenteritis aguda y septicemia primaria.

Metodología. Estudio observacional descriptivo de corte transversal sin direccionalidad y con temporalidad prospectiva. En el período comprendido del 1 de junio de 2009 al 31 de mayo de 2010 fueron estudiadas 390 muestras de alimentos marinos [298 (76.41%) crudos, 8 (2.05%) marinados sin calor, 77 (19.74%) parcialmente cocidos con calor y 7 (1.79%) completamente cocidos con calor]. Para la homogeneización y el enriquecimiento de las muestras, así como para el aislamiento y la identificación de la especie *Vibrio metschnikovii* se procedió según la metodología descrita en la octava edición del Bacteriological Analytical Manual (FDA) (3).

Resultados. Las prevalencias obtenidas en alimentos marinos crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor fueron, respectivamente, 4.70% (14/298), 0.00% (0/8), 7.79% (6/77) y 0.00% (0/7). En 20 (5.13%) muestras se aisló un número igual de cepas cuyas características bioquímicas correspondieron a *Vibrio metschnikovii*. El intervalo de estimación al nivel de confianza del 95% para el porcentaje en la población de alimentos marinos con *Vibrio metschnikovii* fue $2.94\% \leq P \leq 7.32\%$.

Conclusiones. Se concluye que los alimentos marinos crudos y los alimentos marinos parcialmente cocidos con calor representan factores potenciales de

riesgo por la especie *Vibrio metschnikovii* para el desarrollo de gastroenteritis aguda y septicemia primaria.

Agradecimiento. Universidad Autónoma de Yucatán, Universidad Autónoma del Carmen y Universidad de la Sierra Sur.

Bibliografía.

1. Jean-Jacques W, Rajashekaraiah KR, Farmer JJ III, Hickman FW, Glenn-Morris J, Charles A. Kallick. *Vibrio metschnikovii* bacteremia in a patient with colecistitis. J Clin Microbiol 1981; 14:711-2.
2. Pavia AT, Bryan JA, Maher KL, Hester TR Jr., Farmer JJ III. *Vibrio carchariae* infection after a shark bite. Ann Intern Med 1989; 111:85-6.
3. Elliot EL, Kaysner CA, Jackson L, Tamplin ML. 1998. *Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus, and other Vibrio spp.* Ch. 9. In Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual, 8th ed. (revision A), (CD-ROM version). R.L. Merker (Ed.). AOAC International, Gaithersburg, MD.