



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



***Vibrio furnissii* 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). giuseppe56@yahoo.com.mx

Palabras clave: Vibrio furnissii, establecimientos

Introducción. La especie *Vibrio furnissii* ha sido propuesta para situar las cepas halófilas conocidas anteriormente como *Vibrio fluvialis* biovariedad II. Se ha aislado de las heces de pacientes con diarrea pero su patogenicidad se muestra aún incierta (1). El espectro de infecciones humanas causado por la especie *Vibrio furnissii* incluye gastroenteritis aguda (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 furnissii* para el desarrollo de gastroenteritis aguda.

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 furnissii* 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, 6.04% (18/298), 0.00% (0/8), 6.49% (5/77) y 0.00% (0/7). En 23 (5.90%) muestras se aisló un número igual de cepas cuyas características bioquímicas correspondieron a *Vibrio furnissii*. El intervalo de estimación al nivel de confianza del 95% para el porcentaje en la población de alimentos marinos con *Vibrio furnissii* fue 3.56% ≤ P ≤ 8.24%.

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 furnissii* para el desarrollo de gastroenteritis aguda.

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

Bibliografía.

1. Brenner DJ, Hickman-Brenner FW, Lee JV, Steigerwalt AG, Fanning GR, Hollis DG, Farmer JJ III, Weaver RE, Joseph SW, Seidler RJ. *Vibrio furnissii* (formerly aerogenic biogroup of *Vibrio fluvialis*), a new species isolated from human feces and the environment. J Clin Microbiol 1983; 18:816-24.
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.