

Estudio de indicadores microbiológicos en moluscos bivalvos patagónicos de interés comercial

da Cruz Cabral L ⁽¹⁾, Primost M ^(1,2), Castaños C ⁽¹⁾

(1) Grupo de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura y Pesca (GIDTAP), Facultad Regional Chubut, Universidad Tecnológica Nacional (UTN-FRCH), Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

(2) Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Chubut, Argentina.

ceciliajfs@frch.utn.edu.ar

El conocimiento de bacterias que colonizan alimentos es importante tanto desde la inocuidad alimentaria, como para optimizar las condiciones de almacenamiento y distribución. Los productos pesqueros son altamente susceptibles al deterioro microbiológico, el cual depende de factores intrínsecos de los productos, y de la composición de la microbiota inicial, entre otros. El objetivo del presente estudio fue evaluar indicadores microbiológicos de deterioro, higiene y contaminación fecal en seis especies de moluscos bivalvos de interés comercial: mejillón (*Mytilus edulis platensis*), cholga (*Aulacomya ater*), vieira tehuelche (*Aequipecten tehuelchus*), almeja blanca (*Ameghinomya antiqua*), panopea (*Panopea abbreviata*) y navaja (*Ensis macha*). Se analizaron muestras obtenidas de pescadores artesanales del Golfo San José (Chubut). Se realizó el recuento de bacterias psicrótrofas en tres medios de cultivo con concentraciones crecientes de NaCl: agar para recuento en placa (sin NaCl), agar hierro (0,5% NaCl), y agar Long & Hammer (1% NaCl). Las placas se incubaron a 15°C hasta 5 días. Además, se realizó el recuento de coliformes totales como indicadores de higiene en ABRV-lactosa (30°C, 24 h). Por último, se investigaron dos indicadores de contaminación fecal y posible presencia de patógenos entéricos. El recuento de *Escherichia coli* se realizó en agar TBX (44°C, 24 h). Paralelamente, se buscaron enterococos capaces de sobrevivir por períodos prolongados en el mar, en agar Slanetz & Bartley (36°C, 48 h). En ninguna de las especies se obtuvieron recuentos de coliformes totales o de los indicadores fecales, excepto para una muestra de cholga con 50 UFC/g de enterococos. Los niveles de bacterias psicrótrofas dependieron de la especie analizada, pero en todos los casos se observaron mayores recuentos en las placas con 1% NaCl, indicando que esta sal estimularía el desarrollo de la microbiota de los moluscos. En próximos estudios se identificarán los microorganismos psicrótrofos aislados para evaluar su capacidad de deterioro específico, que será una herramienta valiosa durante el almacenamiento en condiciones comerciales.

Palabras clave: moluscos bivalvos, microorganismos, seguridad alimentaria, deterioro, inocuidad.