

# Microorganismos Patógenos en productos de origen marino elaborados en Comodoro Rivadavia

Estevao Belchior, Silvia <sup>1</sup>; Pucci, Oscar H. <sup>2</sup>

Centro de Estudios e Investigaciones en Microbiología aplicada (C.E.I.M.A.). Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco.

Km. 4, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco.

(9000) Comodoro Rivadavia. Chubut - Argentina

Tel/Fax: 0297 - 4550339 int.31.

Autor al que se dirigirá la correspondencia:

Bioq. Silvia Estevao Belchior

Km. 4. C.E.I.M.A., Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco.

(9000) Comodoro Rivadavia. Chubut - Argentina

Tel/Fax: 0297 - 4550339 int.31 - E-mail: sbelchior@unpata.edu.ar

**RESUMEN:** El objetivo de este trabajo es detectar la presencia de microorganismos contaminantes en productos de origen marino, capaces de producir enfermedades transmitidas por alimentos.

Se procesaron 18 merluzas, 70 filetes de merluza, 20 milanesas de filete de merluza crudas, 17 bloques congelados de filete de merluza, 14 muestras congeladas de pulpa de centolla, 5 muestras congeladas de salmón en salsa, 5 bloques congelados de minced y 20 muestras de harina de pescado.

Los microorganismos que se buscaron fueron: *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* enteropatógena, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Salmonella sp.*, *Shigella sp.* y *Clostridium perfringens*.

En muestras de pescado entero, filete de merluza, milanesas de merluza y harina de pescado desarrollaron microorganismos potencialmente patógenos como *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* y *Pseudomonas aeruginosa*. La presencia de estos microorganismos implicaría un peligro potencial para la salud del consumidor si las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios fueran inadecuadas. No se detectaron microorganismos patógenos en los productos congelados.

Palabras claves: Alimentos marinos - Patógenos - Enfermedades transmitidas por alimentos.

**SUMMARY:** Pathogens microorganisms in seafood manufactured in Comodoro Rivadavia. Estevao Belchior, Silvia <sup>1</sup>; Pucci, Oscar Héctor <sup>2</sup> The occurrence of bacteria associated with foodborne diseases in seafood were investigated in this study. Samples of fresh hakes (18), refrigerated hake fillets (70), raw scallops of hake fillet (20), frozen packed of hake fillet (17), frozen packed of large crab (14), frozen salmon in sauce samples (5), minced samples (5) and fish meal (20), were analyzed for the occurrence of *Staphylococcus aureus*, enteropathogenic *Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Salmonella sp.*, *Shigella sp.* and *Clostridium perfringens*. Bacteria potentially pathogen such as *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa* and *Clostridium perfringens*, were isolated from fresh hakes, refrigerated hake fillets, raw scallops of hake fillet and fish meal samples. The occurrence in these samples of these bacteria, represents a potential risk for consumer health if the storage conditions would be incorrect.

Key words: Seafood - Pathogens - foodborne diseases.