

Resumen N°6 | Calidad alimentaria

Parásitos en mejillones para consumo humano en el barrio Caleta Córdoba, Chubut, Argentina

Torrecillas, C.^{1,2}; Fajardo, M. A.^{1,2};
Sánchez, M.^{1,2}; Mellado, I.^{1,2}; Garrido, B.^{1,2};
Córdoba, M.^{3,4}

¹Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco

²CRIDECIT (Centro Regional de Investigación Científica Tecnológica) Chubut, Argentina

³CUDEMyP Fac Cs Médicas UNLP

⁴ CIC, Buenos Aires

Contacto: bromato@unpata.edu.ar

Palabras claves: mejillones, parásitos, seguridad alimentaria

Keywords: Mussels, parasites, food safety

Objetivo

Analizar parásitos en mejillones (*Mytilus edulis*) recolectados de la restinga del barrio Caleta Córdoba en Comodoro Rivadavia, Chubut, Argentina.

Metodología

Recolectamos 4 lotes de 76 mejillones en la costa del barrio y 2 lotes de una zona alejada de la actividad antrópica como presunto control negativo. Las muestras se transportaron al laboratorio a 4° C y fueron procesadas dentro de las 24 h. El contenido intestinal, branquias y líquido filtrado, se concentraron por Teaman y Sheather. La totalidad de la muestra fue observada microscópicamente en fresco, con tinción extemporánea de lugol y permanente de Kinyoun en 10X, 40X y 100X. Las muestras positivas para *Giardia* spp se confirmaron por Inmunofluorescencia directa.

Resultados

Observamos presencia de quistes de *Giardia* spp, ooquistes de *Cryptosporidium* spp, furcocercarias de trematodes y huevos de trematodes compatibles morfológicamente con *Mesostephanus* spp. Las muestras del control fueron negativas para parásitos.

Conclusiones

Mytilus edulis es un organismo bivalvo, filtrador y sé-sil que acumula ooquistes de *Cryptosporidium* spp y quistes de *Giardia* spp, contaminados a partir de la descarga de efluentes cloacales crudos vertidos directamente al medio marino. La dinámica de transmisión de *Mesostephanus* spp en la región es desconocida. Según nuestro conocimiento este es el primer reporte de *Cryptosporidium* spp, *Giardia* spp y *Mesostephanus* spp en *M. edulis* en Argentina. Estos resultados

reflejan la calidad del agua de mar del lugar, donde se realizan actividades recreacionales y recolección de alimentos de origen marino. Consumir mejillones crudos o mal cocidos supone riesgo de infección para humanos y animales. En Argentina la legislación alimentaria vigente no reglamenta la detección de parásitos en moluscos. La infectividad de estos parásitos frente a las temperaturas de cocción y/o conservación es aún incierta, los métodos de evaluación presentan limitaciones cuando la muestra es una matriz alimentaria. Este estudio demuestra la necesidad de intervenciones de salud pública.