

A Alimentos y vacunas

EFECTO DEL ÁCIDO CLORHÍDRICO Y ÁCIDO LÁCTICO SOBRE EL DESARROLLO DE CEPAS DE *LISTERIA SPP.* AISLADAS DE ALIMENTOS

Pellicer K, del Hoyo G, Brocardo S, Aliverti V, Aliverti F, Copes J.

Laboratorio de Microbiología de Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLP.

Listeria puede desarrollar en un amplio rango de pH, tolerando medio ácido hasta pH 4.4.

El objetivo fue estudiar *in vitro* el comportamiento de 30 cepas de *Listeria spp.* aisladas de alimentos (2 cepas de *L. welshimeri*, 4 *L. seeligeri*, 3 *L. monocytogenes* tipo 4, 8 *L. monocytogenes* tipo 1, y 13 *L. innocua*), modificando el pH por adición de HCl y ácido láctico.

Se sembró una colonia de cada microorganismo crecido previamente en agar Palcam, a tubos con caldo Cerebro Corazón con agregado de 1% de glucosa al que se le modificó el pH agregando HCl ó ácido láctico para obtener valores de pH de: 4.8, 5.2, 5.5, 5.8 y 6 con cada uno, y se incubó a 37 °C 24 h.

HCl: a pH 4.8 desarrolló 1 cepa de *L. monocytogenes* tipo 1 y, 2 de *L. innocua*; a pH 5.2 desarrollaron 2 cepas de *L. monocytogenes* tipo 4 y 5 tipo 1, a pH 5.5 desarrollaron el 50% de las cepas.

Ácido láctico: a pH 4.8 no hubo desarrollo; a pH 5.2 desarrollaron 6 cepas de *L. monocytogenes* tipo 1 y 2 tipo 4; a pH 5.5 desarrollaron 6 cepas de *L. monocytogenes* tipo 1 y 1 tipo 4.

A pH 5.8 y 6 con ambos ácidos desarrollaron la mayoría de las *Listerias* analizadas.

El efecto inhibitor es más efectivo con ácido láctico que con HCl debido a su naturaleza lipolítica.