

ESTUDIO SOBRE LA CAPACIDAD CONFIRMATIVA DE MICROKIT-SALMONELLA EN MEDIOS SELECTIVOS

SANCHIS SOLERA, J. Laboratorios MICROKIT, S.L. (Fax: 91*897 46 41)

Basado en el estudio intercomparativo desarrollado entre Septiembre de 1.997 y Mayo de 1.998 y apoyado en la colaboración desinteresada de:

*Asesoría Alimentaria, S.A. Madrid (Yolanda G.Pantoja, Directora Técnica; Miguel A. Gete Sabater, Técnico en Microbiología; Carmen Humbrías de la Fuente, Directora de Calidad)

*Dagu-Avicu. Guadalajara. (José Luis Valls García y José Luis Saiz López).

*LA MORELLA NUTS, S.A. Tarragona. Montserrat Campdepadrós.

*LABORATORIO OFICIAL DE SANIDAD ANÓNIMO

Objetivos

Los métodos tradicionales para detectar Salmonella en alimentos son largos (una semana) y tediosos. Numerosos kits pululan por el mercado para rebajar el tiempo de análisis. Sin embargo, la mayoría rebajan sólo relativamente la manipulación, requieren instrumental especial y llevan consigo numerosos falsos negativos, imperdonables en un microorganismo de estas características. Vamos a comprobar el comportamiento del látex MICROKIT-SALMONELLA como screening directo en los diversos caldos de enriquecimiento.

Material y métodos

Seguiremos los protocolos ISO6579:1990 de enriquecimiento de Salmonella con los medios y kits cedidos por MICROKIT a los laboratorios participantes, (2 días de enriquecimientos y uso directo en caldo del kit), que además utilizarán sus métodos habituales (protocolo ISO de enriquecimiento y aislamiento en placas, así como impedanciometría).

Resultados

No se encuentra ningún falso negativo, ni en caldo Rappaport-Vassiliadis, ni en Caldo Tetraciónato, ni en Caldo Selenito Cystina ni en Caldo Salmonella-Shigella. La sensibilidad en caldo, así como su uso confirmativo en colonias, es del 100% (0% de falsos negativos). La especificidad varía del 96 al 98% según el caldo de enriquecimiento (2-4% de falsos positivos) y es del 92% en confirmación de colonias (8% de falsos positivos). Existe una coincidencia de resultados con el 96,87% de las muestras en impedanciometría.

Conclusiones

Todo ello permite calificar al kit de confirmativo, dado su valor predictivo negativo del 100%, tanto en caldo de enriquecimiento como en agar de aislamiento selectivo, al no proporcionar ni un solo falso negativo y al contener nada menos que 31 de los anticuerpos utilizados en el serotipado convencional. Su ventaja sobre los kits bioquímicos, que necesitan esperar 20 horas para confirmar, es que los resultados son inmediatos. Por todo ello, se recomienda como método de screening rápido tanto en caldo de enriquecimiento como a partir de colonias.

BIBLIOGRAFIA

1. Reid, C.M. Evaluation of Rapid Methods for the detection of Salmonellae from Meat and Meat Products. MIRINZ 864. ISSN 0465-4390. March, 1.991. Meat Industry Research Institute N.Z.