



## **RESISTENCIA A ESTRÉS ASOCIADO A LAS CONDICIONES DE PRESERVACION DE ALIMENTOS DE DOS GENOTIPOS DE RELEVANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE *Salmonella enterica***

Adrián Gómez Baltazar<sup>1</sup>, Ma. Soledad Vázquez Garcidueñas<sup>1</sup>, Alejandra Ochoa Zarzosa<sup>1</sup>, Ricardo Iván Medina Estrada<sup>1</sup> y Gerardo Vázquez Marrufo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. [ad\\_riangb@hotmail.com](mailto:ad_riangb@hotmail.com)

*Salmonella enterica* es uno de los principales agentes etiológicos de enfermedades gastrointestinales. Para sobrevivir fuera del hospedero e infectarlo, *S. enterica* debe resistir y recuperarse de cambios en las condiciones fisicoquímicas del entorno. Estudios previos de nuestro grupo de trabajo en aislados de *S. enterica* obtenidos entre 2008-2011 en Michoacán, indican que la Secuencia Tipo (ST) 213 está desplazando a la ST19 como el genotipo más abundante en la contaminación de alimentos en el estado. Se determinó la viabilidad de las cepas después de ocho días de estrés en condiciones asociadas a la preservación de alimentos: pH ácido (PA) 3.8; alta osmolaridad (AO), 685 mM NaCl; refrigeración (R), 4°C, y sus combinaciones. Se evaluó la capacidad de recuperación (crecimiento) de las cepas durante 6 horas post-estrés. Las cepas ST213 presentaron mayor porcentaje de viabilidad que las ST19 a PA (80% vs 65%), en R; sin embargo, en las mismas condiciones de estrés a temperatura ambiente (TA), la viabilidad del genotipo ST213 (50%) fue menor que la del ST19 (78%). En cuanto a la capacidad de recuperación, las cepas de ambos genotipos que estuvieron en R tanto con PA y AO, tardaron 4 horas en entrar a fase exponencial comparadas con las que estuvieron a TA, que la alcanzaron a las 2 horas. Estos datos indican que el genotipo ST213 de *S. enterica* tiene mayor resistencia a condiciones adversas cuando está en refrigeración en comparación con la ST19.