



Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"



Resúmenes de Pósters Científicos Presentados en las XXXIX Jornadas Científicas Dr. "José Vicente Scorza", 2016 del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"

Summary of Scientific Posters Presented in the XXIX Meeting "Dr. José Vicente Scorza" 2016, in the National Institute of Hygiene "Rafael Rangel"

Confirmación del Método P-DAMA-025 Aislamiento e Identificación de Salmonella spp. en Alimentos.

Bandes Villegas A, Jiménez Acosta N, Benevente Loreto W, Castillo Marchan A, Román P, Díaz Ruiz L, Sanz Ramírez Y.

Unidad de Microbiología, División de Productos Alimenticios, Gerencia Sectorial de Registro y Control, Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, Ciudad Universitaria, Caracas, Venezuela.

Introducción: se realizó la confirmación del método P-DAMA-025 Aislamiento e identificación de Salmonella spp. en Alimentos con la finalidad de cumplir lo establecido en el punto 5.4.2 de la norma ISO/IEC 17025:2005 (ES). **Objetivo:** Establecer las condiciones de ensayo y criterios para la confirmación del método P-DAMA-025. **Metodología:** Se seleccionó la matriz y se realizaron 6 repeticiones del método para determinar que fuera negativa para el analito. Se preparó la fase estacionaria y los interferentes para la fortificación de la matriz en BHI realizando diluciones decimales del analito desde 10⁻¹ hasta 10⁻⁹, se realizó recuento en placa para conocer el número real de UFC/mL de la fase estacionaria de analito usada en la fortificación. Se inoculó 10 veces la matriz con el volumen calculado de la dilución de la fase estacionaria del analito que contenga 1-3 UFC/mL y de los interferentes y se ensayó en cada alícuota. **Resultados:** La matriz leche en polvo, resulto negativa para el analito. La fase estacionaria de Salmonella spp. Se encontró en 6,5 x 10⁸ UFC/mL. Se fortificaron alícuotas con 240 µL de la dilución 10⁻⁸ de la fase estacionaria del analito y con 1,0 mL de un "pool" de factor de dilución 10⁻⁵ de la fase estacionaria de los interferentes. El 70% (7/10) resultaron positivos para Salmonella spp. **Conclusión:** El método fue capaz de detectar la presencia de Salmonella spp. en la matriz fortificada con una cantidad conocida (1-3 UFC en 25g) en 70% de las repeticiones, cumpliéndose el criterio de aceptación establecido.

Palabras claves: Microbiología, Salmonella, Alimentos, Método P-DAMA-025.