

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCION
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Departamento de Patología y Medicina Preventiva**



**DETECCION DE *Mycobacterium* spp. EN MUESTRAS DE LECHE CRUDA
COMERCIALIZADA INFORMALMENTE EN LA CIUDAD DE CHILLAN**

**MEMORIA DE TITULO PRESENTADA
A LA FACULTAD DE CIENCIAS
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD
DE CONCEPCION, PARA OPTAR AL
TITULO DE MEDICO VETERINARIO**

**CLAUDIO RAFAEL GALLEGOS VASQUEZ
CHILLAN - CHILE
2010**

I. RESUMEN

DETECCION DE *Mycobacterium* spp. EN MUESTRAS DE LECHE CRUDA COMERCIALIZADA INFORMALMENTE EN LA CIUDAD DE CHILLAN.

DETECTION OF *Mycobacterium* spp. ON RAW MILK SAMPLES FROM INFORMAL SALE IN CHILLAN CITY.

La tuberculosis es una enfermedad ampliamente distribuida en el mundo y representa un importante problema en salud pública. En el ser humano la infección es causada principalmente por *Mycobacterium tuberculosis*. *Mycobacterium bovis* es la principal causa de tuberculosis en los animales, principalmente bovinos. *M. bovis* es un importante agente zoonótico cuyo principal medio de transmisión al hombre lo constituye el consumo de leche cruda proveniente de bovinos infectados. El objetivo del presente estudio fue detectar especies del género *Mycobacterium* spp. en 70 muestras de leche cruda vendida informalmente. Las muestras fueron obtenidas a través de consumidores de la ciudad de Chillán. Estas fueron sembradas en medios de cultivo Lowenstein-Jensen, con y sin glicerol, a 25, 37 y 42,5°C en duplicado. Se observaron colonias so speciosas en ambos medios de cultivo. Posteriormente se les aplicó la tinción Gram y la tinción Ziehl-Neelsen para su análisis. Sin embargo todos los aislados resultaron negativos a la presencia de bacilos ácido alcohol resistentes (BAAR) al análisis mediante baciloscopía. No se detectaron especies de *Mycobacterium* spp. en muestras de leche cruda distribuida en el comercio informal en la ciudad de Chillán. Adicionalmente se aplicó un cuestionario a los consumidores para conocer sus hábitos de consumo de leche de venta informal y su uso en la preparación de productos lácteos. El 28,6% de los consumidores reconoce ingerir leche cruda. Un 70 % de ellos la utiliza en la preparación de postres, un 14,3% en helados, un 2,6% en la elaboración de kefir, y un 1,4% la usa para la producción de quesillos. La ausencia de BAAR en la leche cruda sugiere la necesidad de realizar estudios adicionales debido a la posibilidad de que los consumidores ingieran leche no pasteurizada directamente o a través de preparados lácteos.

Palabras clave: tuberculosis, *M. bovis*, consumo.