

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



UTILIZACION DE UN MEDIO DE CULTIVO CROMOGENICO (ALOA) PARA EL AISLAMIENTO DE *Listeria monocytogenes* A PARTIR DE MUESTRAS DE LONGANIZA.



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

HECTOR HUGO MORAGA CARVAJAL.

CHILLAN, CHILE.
2007.

I. RESUMEN.

UTILIZACION DE UN MEDIO DE CULTIVO CROMOGENICO (ALOA) PARA EL AISLAMIENTO DE *Listeria monocytogenes* A PARTIR DE MUESTRAS DE LONGANIZA, COMERCIALIZADAS EN LA PROVINCIA DE ÑUBLE.

CHROMOGENIC CULTURE MEDIUM (ALOA) FOR *Listeria monocytogenes* ISOLATION FROM SAMPLES OF SAUSAGE COMMERCIALIZED AT ÑUBLE PROVINCE.

Este estudio tiene como objetivos, aislar e identificar cepas del género *Listeria monocytogenes* en 15 fábricas de longanizas, con un medio cromogénico, Agar ALOA (Lab. Biolife®) y también comparar 2 tipos de sistemas operacionales en fábricas artesanales con implementación de BPM ó HACCP (fábricas Nivel A) y fábricas sin sistema de BPM ó HACCP (fábricas Nivel B) respectivamente y comparar su frecuencia de aislamiento.

De las 15 fábricas analizadas se encontró una frecuencia de aislamiento de un 44% de *Listeria monocytogenes*. Las fábricas Nivel A presentaron una frecuencia de un 20% de aislamiento en comparación con las fábricas Nivel B que presentaron una frecuencia de un 56% de aislamiento del microorganismo.

Se pudo concluir que en las 15 fábricas, estos sistemas implementados, no han funcionado para *Listeria monocytogenes*.

Palabras Claves: *Listeria monocytogenes*, Agar ALOA, Longanizas, Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

II. SUMMARY.

The objectives of this study were to isolate and identify *Listeria monocytogenes* strains in 15 sausage factories, with a chromogenic medium, Agar ALOA (Lab. Biolife®), and to compare isolation frequency of two operational systems of artisan factories, factories with Good Manufacturing Practices or Hazard Analysis and Critical Control Point (factories Level A) and without BPM or HACCP (factories Level B).

In 15 analyzed factories it was found a 44% isolation frequency of *L. monocytogenes*. Factories Level A showed 20% isolation frequency with regard to factories Level B, which showed 56% isolation frequency.

It could be concluded that in the 15 factories, the systems implemented have not functioned for *Listeria monocytogenes*.

Keywords: *Listeria monocytogenes*, agar ALOA, Sausage, Good Manufacturing Practices (GPM), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

