

III Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria

Prevalencia del virus de la Hepatitis E en alimentos de origen porcino

AUTORES: Pedro López López¹, María Casares Jiménez¹, Javier Caballero Gómez², Andrés Martín Gómez³, Javier Martínez Blasco³, Irene Agulló Ros², Ignacio García Bocanegra², Jose Carlos Gómez Villamandos², Antonio Rivero Juárez¹, Maria Risalde².

1) Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC)

2) Universidad de Córdoba (UCO)

3) Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP)

Palabras Clave: Hepatitis E; Seguridad Alimentaria; Porcino

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

En países industrializados, la principal vía de transmisión del virus de la hepatitis E (VHE) es consumo de carne cruda o poco cocinada de origen porcino. Sin embargo, se desconoce el riesgo de transmisión por consumo de productos cárnicos procesados. El objetivo de nuestro estudio es evaluar la prevalencia del VHE en diferentes grupos de alimentos crudos y procesados procedentes de cerdo y jabalí.

MATERIAL Y METODOS

En el estudio se incluyeron 3 grupos de alimentos de origen porcino: i) carne no

procesada y congelada a -20°C (cerdo y jabalí), ii) alimentos curados (salchichón y chorizo de cerdo) y iii) alimentos desecados y en salazón (jamón de cerdo). De cada muestra se realizó extracción de ARN vírico, adaptando el protocolo para cada grupo de alimentos en función de su contenido en grasa, para la detección del VHE por RT-qPCR. Las muestras positivas se secuenciaron mediante PCR nested. La prevalencia del VHE se calculó de manera global y para cada grupo de alimentos.

RESULTADOS

Se analizaron un total de 672 muestras, de las cuales 5 resultaron positivas, lo que supuso una prevalencia del 0,7% (IC 95%: 0,3-1,8). Todas las muestras positivas se identificaron como genotipo 3f. La frecuencia

de positivos por grupo de alimentos fue del 1,5% en carne no procesada y congelada de jabalí (3 de 202; IC 95%: 0,3-4,5), y 1,1% en carne no procesada y congelada de cerdo (2 de 187; IC 95%: 0,1-4,1). No se detectó ARN del VHE en ninguna de las muestras de salchichón (117), chorizo (105) y jamón (61).

CONCLUSIONES

Nuestro estudio muestra que la prevalencia del VHE en carne procedentes de cerdo y jabalí es muy baja. La ausencia de alimentos curados, desecados y en salazón positivos a VHE, indica que el riesgo de transmisión al ser humano por consumo de estos alimentos debe ser considerado mínimo.

Clasificación de mastitis bovina según el grupo microbiano implicado mediante análisis NIRS de leche para la elección adecuada del tratamiento antibiótico

AUTORES: Pablo Rodríguez-Hernández¹, Fernando Cardoso-Toset², Silvia Molina-Gay², Nieves Núñez-Sánchez¹.

1) Departamento de Producción Animal, Campus de Excelencia Internacional (ceiA3), Universidad de Córdoba, Campus de Rabanales, 14014 Córdoba, España.

2) Laboratorio de diagnóstico, Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle de los Pedroches (CICAP), 14400, Pozoblanco, Córdoba, España.

Palabras Clave: Mastitis bovina, diagnóstico, NIRS, tratamiento, antibiótico

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

La mastitis se define como una enfermedad multifactorial, considerada la patología

infecciosa más frecuente del ganado vacuno lechero y responsable de grandes pérdidas económicas para el sector lácteo. Resulta fundamental llevar a cabo un diagnóstico asertivo sobre el agente implicado, ya que este determinará el tratamiento posterior, recomendándose el uso de antibiótico en

mastitis leves a moderadas únicamente cuando se evidencie la implicación de microorganismos Gram positivos. Las técnicas microbiológicas convencionales requieren fungibles específicos, y de 24 a 48 horas de incubación, existiendo el riesgo de errores en caso de no realizarlo personal entrenado.