

Resúmenes

MONTEVERDE, J. J., MAZZUCO, M. y CHIALVO, E. J.,
*Comparación entre inmunofluorescencia y método bacteriológico en el diagnóstico de « Salmonelas » en carne y ganglios linfáticos equinos*¹.

Se comparan los resultados obtenidos al investigar bacterias del género *Salmonella* en ganglios linfáticos mesentéricos y músculos (cutáneo, maseter y diafragma) procedentes de equinos recién faenados para consumo aplicando el método bacteriológico (MB) y la técnica indirecta de inmunofluorescencia (IF).

Por MB se estudiaron 400 muestras de 100 equinos y la IF se aplicó a 903 impresiones directas (305 muestras), a 891 suspensiones antes de ser incubadas (297 muestras) y a 903 preparados de siembras en caldo selenito 24 horas -37°C (315 muestras); por MB/IF se estudiaron 50 mezclas de músculos (*pool* al agua) antes de iniciar la incubación a 37°C (136 preparados) y después de 24 horas a 37°C (100 preparados) y 60 (*pool* al selenito) después de 24 horas a 37°C (120 preparados).

La comparación de resultados entre MB/IF aportó: 14: +/+, 236: -/-, 36: +/- y 19: -/+ en las impresiones directas; 29: +/+, 172: -/-, 23: +/- y 91: -/+ en caldo selenito 24 horas -37°C ; 3: +/+, 223: -/-, 46: +/- y 25: -/+ en suspensiones en caldo selenito sin incubar; 3: +/+, 22: -/-, 5: +/- y 20: -/+ en *pool* muscular al agua sin incubar; 3: +/+, 25: -/-, 4: +/- y 18: -/+ en *pool* muscular al agua después de 24 horas 37°C y finalmente 22: -/- y 38: -/+ en *pool* al selenito 24 horas -37°C .

La comprobación de 114 falsos negativos por IF sobre 1077 ensayos no permite recomendar este proceder en las condiciones probadas.

Las salmonelas halladas fueron: *S. anatum* (12), *S. thompson* (6), *S. minnesota* (12), *S. newport* (1), *S. muenster* (2), *S. oranienburg* (4), *S. tacksomy* (2), *S. illinois* (1), *S. montevideo* (3), *S. derby* (2), *S. mississippi* (2), *S. lexington* (1), *S. concord* (3), *S. nyborg* (1) y *Salmonella sp.* (1).

¹ Trabajo comunicado en las V^{as}. Jornadas de Veterinaria de la Universidad Nacional de La Plata, Nov. 1970.

MONTEVERDE, J. J., SIMEONE, D. H. y MORÁN, N.,
*Microbiología de alimentos. VIII: « Salmonelas » en carne y ganglios linfáticos de ovinos*².

Sobre 280 muestras de músculos diafragma y maseter y ganglios linfáticos mesentéricos y retrofaríngeos procedentes de 70 ovinos faenados para consumo en un frigorífico de la Provincia de Buenos Aires, se produjo el hallazgo de bacterias del género *Salmonella* en 12 ovinos (17,1 %).

Se aislaron salmonelas 8 veces en ganglios mesentéricos, 4 en músculo diafragma, 3 en músculo maseter y 2 en ganglio retrofaríngeo. Los tipos identificados fueron *S. derby* (13 veces), *S. typhimurium* (2 veces), *S. newport* (1 vez) y *S. anatum* (1 vez).

MONTEVERDE, J. J., DÍAZ MORENO, J., DELAMER, M., HERMIDA, C. A. y CHIALVO, E. J., *Falsos portadores « reaccionantes » al antígeno « Pullorum »*³. (*Revista de Medicina Veterinaria*, 1971, N° 1; 66-73).

En un criadero de aves con una población de aproximadamente 100.000 reproductoras sin evidencias clínico-epizootiológicas de pullorosis, se presentó una incidencia que llegó al 7 % de animales "reaccionantes" al antígeno pullorum en la prueba aglutinante con sangre total.

Se completó el estudio serológico por medio de pruebas aglutinantes lentas empleando *Salmonella pullorum* "standard" y *S. pullorum* "variante", frente a la sangre y suero sanguíneo de 25 "reaccionantes" destinadas a exámenes bacteriológicos. Los títulos hallados oscilaron entre $<1:20$ y $>1:640$ y se repitieron las pruebas rápidas con sangre total y suero, mediante el empleo de un antígeno preparado en el servicio oficial de Argentina y otro comercial importado.

El análisis bacteriológico de estas aves no permitió aislar en ningún caso *S. pullorum*. Según

² Trabajo presentado en las V^{as}. Jornadas de Veterinaria de la Universidad Nacional de La Plata, Nov. 1970.

³ Comunicado en el VI Congreso Panamericano de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Santiago de Chile Sep.-Oct. 1970.

estos resultados se consideró estar en presencia de falsos portadores "reaccionantes" al antígeno pullorum (non pullorum reactors).

Con el propósito de contribuir a la precisión del diagnóstico se propone un método que, par-

tiendo de un muestreo estadístico, se basa en la reacción de aglutinación rápida con sangre total y en la ulterior confirmación bacteriológica de los "reaccionantes" utilizando para ello siembras directas y de enriquecimiento, en diversos medios de cultivo, del ovario y páncreas totales.

Comentarios bibliográficos

INGLETT, G. E. *et al.* *Corn: Culture, Processing, Products*, Major Feed and Food Crops in Agriculture and Food Series, Westport, Connecticut, The Avi Publishing, 1970.

La editorial que publica esta obra tiene además una extensa nómina de publicaciones en muy diversos campos de la agricultura y la ganadería. En este caso es un interesante libro dedicado al maíz que trata desde su origen hasta los procesos de transformación industrial; por lo que constituirá, seguramente, un valioso aporte para los estudiantes, ya que presenta una revisión bastante completa de todos los aspectos vinculados al maíz y, sin llegar a un alto grado de especialización, los enumera y desarrolla en forma muy acertada e ilustrativa. Igualmente podrá ser consultado con provecho por los profesionales, pues encontrarán en la extensa bibliografía de cada capítulo, las posibilidades de ampliar los temas tratados.

Los capítulos más extensamente desarrollados se refieren a la técnica del cultivo del maíz y la economía del mismo: producción y mercadeo, pero también cabe destacar el valor de los que se ocupan del tratamiento industrial del grano, tanto en molienda seca como húmeda, y la posterior fermentación y destilación. Inclusive se trata *in extenso* el maíz dulce o para choclo que constituye en los Estados Unidos una orientación altamente remunerativa y muy especializada.

G. E. Inglett es Jefe del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Tuvo a su cargo la redacción de algunos capítulos; los otros fueron escritos por diversos especialistas, lo cual aporta valor y solidez a la obra.

En un Apéndice se agregan los *standards* oficiales para la comercialización en ese país y llama la atención el alto porcentaje de humedad admitido como máximo, que para el Grado 5 llega al 23 %, lo que indicaría una muy ágil y rápida comercialización para evitar el deterioro e igualmente, el inmediato consumo o secado por parte del comprador.

La impresión es bastante cuidadosa y se incluyen algunas ilustraciones que completan el panorama informativo del libro. — M. R. Rossi.

LEVIE, A., *The Meat Handbook*, 3ª ed., Westport, Connecticut, The Avi Publishing Co, 1970, 332 p.

Esta obra desarrolla tan importante temática en una forma por demás precisa, aunque justo es destacar que tal vez en muchos de sus 18 capítulos lo hace de manera concisa. Comienza con el estudio de las carnes de los animales de abasto haciendo un ligero historial, para continuar luego con la matanza y su correspondiente inspección sanitaria; la calificación de las carnes; un limitado estudio estructural de las mismas; la refrigeración, sus consecuencias y proyecciones. Con un énfasis mayor que el puesto en los temas citados, se extiende en la consideración de los aspectos más destacados de la comercialización en materia de carnes, para finalmente desarrollar, en forma gráfica muy elocuente, la moderna tecnología de los cortes cárneos en las distintas especies de abasto, tal como se realiza en las diferentes áreas de los Estados Unidos, y los diversos tipos de procesados complementarios que se hacen a sus sub-productos para diversificarlos.