

Due sistemi per isolare l'Escherichia coli



La presenza di Escherichia coli produttore della tossina Shiga (STEC) nei prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo è una delle principali preoccupazioni per le autorità e le industrie preposte alla sicurezza alimentare. Un confronto tra due protocolli di isolamento: isolamento diretto di STEC e tecniche basate sull'immunoconcentrazione.

Sono stati proposti due approcci per isolare l'Escherichia coli produttore della tossina Shiga (STEC) in brodi di arricchimento di formaggio a base di latte vaccino crudo gli STEC dagli alimenti.

Nel protocollo IC (protocollo di immunoconcentrazione), i sierogruppi specifici vengono identificati nel brodo di arricchimento dopo la rilevazione dei geni stx ed eae. Viene eseguita un'immunoconcentrazione dei sierogruppi target prima di isolarli su terreni specifici.

Nel protocollo DI (protocollo di isolamento diretto) viene effettuato un isolamento diretto di tutti gli STEC presenti nel brodo di arricchimento dopo il rilevamento di stxgeni.

Sono state confrontate la capacità di questi due metodi di isolare STEC 026:H11, 0103:H2, 0111:H8, 0145:H28 e 0157:H7 dopo l'inoculazione artificiale in quattro diversi formaggi a latte crudo.

Considerando tutti i sierogruppi e i tipi di formaggio, gli STEC sono stati isolati nell'83,3% dei campioni utilizzando il protocollo IC, ma solo nel 53,3% dei campioni con il

protocollo DI. Per due tipi di formaggio, il protocollo DI non è riuscito a isolare del tutto i ceppi STEC 0157:H7.

I risultati suggeriscono che il protocollo IC è una metodologia solida per isolare efficacemente gli STEC in una vasta gamma di tipi di formaggio.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: alimentinews.it