

P-067

INFECCION POR PAPILOMAVIRUS HUMANO EN MUJERES JOVENES DE TAFI DEL VALLE. TUCUMAN

Rodríguez, M. E.¹; Gonzalez J.V.³, Basiletti J.³, Komaid, J.A.¹; Papa E.², Forneris S.⁴, Suárez A. M.¹
¹Cátedra de Virología, Facultad de Bioqca, Qca y Fcia UNT, Ayacucho 471. San Miguel de Tucumán, ²Hospital "Elías Médici" de Tafí del Valle. Tucumán, ³Cátedra de Ginecología. Facultad de Medicina. UNT, ⁴INEI- ANLIS "Dr. Malbrán". E-mail: asuarez@tucbbs.com.ar

El cáncer de cuello uterino es el 2^{do} cáncer más frecuente en mujeres en todo el mundo. La prevalencia de infección disminuye con la edad, en las mujeres jóvenes se resuelve de forma espontánea. La persistencia del HPV ocurre en un porcentaje de mujeres después de los 35-40 años. Objetivo: detectar ADN de HPV en mujeres menores de 30 años del departamento de Tafí del Valle. Se evaluaron 44 cepillados endocervicales de mujeres de 14 a 29 años que asistieron a control ginecológico al Hospital "Medici", las que dieron su consentimiento escrito de participación (de acuerdo con la Declaración de Helsinki). La detección y tipificación de ADN del genoma viral se realizó por PCR con cebadores MY 09/11 específicos para la región L1 del genoma de HPV en combinación con polimorfismo de longitud de fragmento de restricción (PCR-RFLP) y posterior hibridación reversa (PCR-RLB), que permite identificar 36 tipos de VPH en un solo ensayo (validada por la OMS). Todas las mujeres nacieron y viven en Tafí del Valle. Se detectó HPV en el 54 % de las muestras correspondiendo 25 % a HPV-AR. Los resultados mostraron una infección de HPV variable: 17 (38,63 %) con sólo un tipo viral (infección simple) y 7 (15,90 %) con 2-6 tipos (infecciones múltiples). De los 16 genotipos virales de alto riesgo encontrados los más prevalentes fueron: 16 (11,36 %), 31 (9,09 %), 58 (6,8%). La información obtenida será de gran utilidad como una línea de base regional para estudios epidemiológicos en el contexto del Programa Nacional de vacunación contra el HPV en Argentina.

P-068

AISLAMIENTO E IDENTIFICACION DE LA MICROBIOTA EN MUESTRAS DE PIMENTÓN DEL DEPARTAMENTO SANTA MARÍA, PROVINCIA CATAMARCA

Melo González, M.¹; Romero, S.M.²; Arjona, M.³; Larumbe, G.²; Vaamonde, G.²
¹Facultad de Cs. de la Salud, UNCA. ²PROPLAME PRHIDEB CONICET- FCEyN, UBA. Ciudad Universitaria (1428), Ciudad Autónoma de Buenos Aires. ³Facultad de Cs. Exactas y Naturales, UNCA, Av. Belgrano 300 (4700). Catamarca. E-mail: mgabrielamelog@gmail.com; milarj2002@yahoo.com.ar

Las especias son muy utilizadas para dar sabor y color en los alimentos, pero puede resultar un riesgo para la salud, si son añadidas sin realizar un tratamiento posterior. Los altos niveles de contaminación con mohos y levaduras, revelarían la ausencia de buenas prácticas agrícolas y de manufactura durante los procesos de cultivo, secado y almacenamiento. El objetivo del presente trabajo fue aislar e identificar la microbiota en muestras de pimentón (*Capsicum annum* L.) del departamento Santa María, Catamarca, con especial referencia a hongos potencialmente productores de micotoxinas. Se analizaron 15 muestras de tres cosechas diferentes (2010, 2011 y 2012) obtenidas de los principales establecimientos del departamento. Se sembraron diluciones de las mismas en Agar Diclorán Glicerol 18%, se incubaron durante 5-7 días a 25°C, se reaislaron en Agar Extracto de Malta y se sembraron en los medios de cultivo adecuados según el género. Se identificaron 18 especies distintas a partir de 939 aislamientos: *Aspergillus amstelodami*, *A. chevalieri*, *A. flavus*, *A. glaucus*, *A. niger*, *A. ochraceus*, *A. parasiticus*, *A. restrictus*, *A. ruber*, *A. terreus*, *A. westerdijkiae*, *Penicillium atramentosum*, *P. commune*, *P. crustosum*, *P. chrysogenum*, *P. expansum*, *P. italicum* y *Alternaria tenuissima*. *A. westerdijkiae* sería la primera cita para Argentina. La presencia de hongos capaces de producir micotoxinas en este producto debe ser considerado un riesgo potencial para la salud pública.

P-069

REMOCIÓN DE FACTORES ANTINUTRICIONALES EN HARINAS DE LEGUMBRES POR FERMENTACIÓN BACTERIANA

Sáez G.D., Pérez Chaia A y Zárate G
CERELA – CONICET – Chacabuco 145 SM de Tucumán
E-mail: gzarate@cerela.org.ar

Las harinas de legumbres son importantes fuentes proteicas, sin embargo la presencia de factores antinutricionales (FAN) puede causar efectos adversos en el consumidor. La fermentación con bacterias es una alternativa tecnológica para mejorar la calidad nutricional de estos productos. Por ello, el objetivo de este trabajo fue determinar la capacidad de dos cepas de disminuir/eliminar la concentración de inhibidores de tripsina (TIA) y α -amilasa (AIU), presentes en harinas de Poroto Alubia y Garbanzo. A tal fin, masas elaboradas con harinas de estas legumbres se esterilizaron (121°C-20 min), inocularon con *Lactobacillus* sp GS30 o *Propionibacterium acidipropionici* Q4 (1×10^7 UFC/g), e incubaron a 37°C, 36 h. Luego se determinó la concentración de FAN (métodos colorimétricos), pH y viabilidad de las cepas a intervalos regulares. La esterilización de las harinas produjo una disminución de los TIA (73-88 %) y AIU (11-73%). La fermentación con *Lactobacillus* sp GS30 incrementó la remoción de TIA hasta un 93% final en harinas de poroto y 84% en harinas de garbanzo; mientras que la AIU disminuyó hasta un 92% en harinas de poroto y un 83,5% en garbanzo. La fermentación con *P. acidipropionici* Q4 permitió alcanzar la remoción de hasta 86% de TIA en ambas harinas y 60-65% de AIU en harinas de garbanzo y 100% en poroto. Ambos microorganismos fueron capaces de crecer y acidificar estos sustratos alcanzando recuentos de $4,0 \times 10^8$ UFC/g y pH de $4,75 \pm 0,17$ para la cepa GS 30 y $6,5 \times 10^8$ UFC/g con pH de $4,76 \pm 0,32$ para Q4. Estos resultados permiten concluir que ambas cepas poseen la capacidad de fermentar harina de legumbres y contribuir a la remoción de ciertos FAN, representando una importante alternativa para incrementar la calidad nutricional de estos alimentos.