**Determinación de *Salmonella spp* por qPCR en carne de res procedentes de rastros tipo inspección federal (TIF) y no TIF.**

**Ventura-Ramón GH2,3; Parra-Velázquez CG1; Barcelos-García RG3; Girón-Pérez MI1,3**

1Laboratorio de Inmunotoxicología CEMIC 03. Universidad Autónoma de Nayarit, 2Unidad Académica de Ciencias Químicas Biológicas y Farmacéuticas de la Universidad Autónoma de Nayarit. Cd. De la Cultura Amado Nervo. C.P. 63000. Tepic, Nayarit.

3Unidad Especializada Laboratorio Nacional para la Investigación en Inocuidad Alimentaria-LANIIA-Unidad Nayarit. Centro Nayarita de Innovación y Transferencia de Tecnología A.C. Calle Tres S/N, Col. Cd. Industrial C.P. 63173. Tepic, Nayarit. [ivan\_giron@hotmail.com](mailto:ivan_giron@hotmail.com)

En México, durante el 2016, el consumo de carne de res fue de 1.85 millones de toneladas. El 48 % de esta carne, proviene de rastros Tipo Inspección Federal (TIF), mientras que el 52 % de rastros municipales. La carne TIF cuenta con un mayor control sanitario, la cual es comercializada en supermercados, tiendas de autoservicios, no así la carne no TIF que se comercializa en carnicerías locales o municipales, donde las condiciones ambientales son propicias para contaminación biológica. En este trabajo se analizó la presencia de *Salmonella spp.* en carne de res TIF y no TIF, mediante qPCR. Muestras de carnes TIF de diferentes supermercados, carnes no TIF de comercializadoras de carnes y de locales populares. Se incubaron 25 gr en 225 mL de caldo TT previamente homogenizado, durante 20 h a 37ºC; posteriormente, se realizó una segunda incubación en agua peptonada (1:9), durante 20 h a 37ºC. Se obtuvo el DNA según instrucciones de PrepSEQ® Rapid Spin Sample Preparation Kit. La detección del patógeno fue por qPCR utilizando el MicroSEQ® *Salmonella* spp Detection Kit. Los resultados se obtuvieron mediante RapidFinder™ Express Software, donde el 50% de carne TIF, fueron positivas para la presencia de *Salmonella spp*, mientras que, el 70% de carnes no TIF resultaron positivas. No obstante, se obtuvo presencia de *Salmonella* en el 100% de carne de locales populares analizadas. El análisis directo de CT, muestra un promedio de 34.4 para carnes TIF, 28.5 para carnes no TIF y 22.8 para carnes populares, valores que son inversamente proporcional a la carga bacteriana de las muestras. Por lo tanto, en los tres grupos de carne se identificó la presencia de *Salmonella spp*., sin embargo, las carnes TIF presentaron contaminación en menor proporción.