

TIROGLIASIS EN PRODUCTOS DE CHACINERÍA

(Polilla del salame)

CARLOS DI LANDRO * y LÍBERO ROSSI LEMA **

Investigaciones practicadas en distintos establecimientos dedicados a la elaboración de productos de chacinería, han permitido a uno de nosotros comprobar —en dos de los establecimientos aludidos— una parasitosis cuya presencia ha sido ya señalada en muchísimos países y que, en nuestra opinión y de acuerdo con sus características, debe estar extendida a muchos otros.

ETIOLOGÍA

Esta parasitosis está caracterizada por la presencia de arácnidos pertenecientes al género *Tyroglyphus*, Latreille 1797. ACARIANOS. Familia SARCOP-TIDOS. Sarcóptidos detritícoles, tribu o subfamilia, llamada comúnmente: TYROGLYPHINOS. Género: *Tyroglyphus*. Especie: *Longior*.

Caracteres.—Cuerpo con tegumentos lisos y sin pliegues; alguna vez con tubérculos. Con pelos sedosos o finos.

Patas iguales o semejantes, en cada grupo anterior o posterior, en los dos sexos. Extremidad abdominal: también semiredondeada en los dos sexos. Producen una acariosis macroscópica y que se trasnuta por un aspecto de polvillo sobre la tripa o envoltura de salames, etc.

* Inspector veterinario de la Sección Industria Animal de la Dirección de Ganadería. Asistente honorario del Instituto de Terapéutica de la Facultad de Veterinaria.

** Subjefe de la Sección Laboratorio de Biología Animal, "Dr. Miguel C. Rubino", de la Dirección de Ganadería. Jefe de Trabajos Prácticos del Instituto de Industria Animal de la Facultad de Veterinaria.

Esta parasitosis, como lo establecen otros autores consultados, puede ser provocada por cualquiera de los individuos que se citan a continuación, y otros pertenecientes a la subfamilia de los Tyroglyphinos.

TYROGLYPHUS: *T. siro* Linne 1758

T. farinae (De Geer 1778.)

Sin. Aleurobius farinae, Canestine 1888.

T. Longier Gervais 1844.

En nuestro medio, en los productos de chacinería, como en quesería, son corrientemente denominados con el nombre de "polilla" y el parásito recibe el nombre de Arador en Argentina.



Foto N° 1.—*Tyroglyphus longior*. Aumento 30 X (original).

Esta entidad parasitaria produce sus estragos, sobre todo en las queserías, donde terminan de producir pérdidas de distinta naturaleza (cepillados frecuentes, engrasado de los quesos, etc., y como consecuencia, pago de jornales a los operarios que se destinan a esa labor). Estas pérdidas son realmente importantes en los quesos de pasta dura o semidura, quesos que hacen un estacionamiento de un año o más; los que, si no son curados periódicamente llegan a producir lesiones tan profundas que terminan por pulverizar los quesos.

En lo que se relaciona con los embutidos, lo hemos observado sobre todo en salames, aunque no llegan a producir lesiones tan graves, dado que estos productos no son sometidos, por su naturaleza, a tan largos períodos de estacionamiento. Sin embargo, está teniendo una gran difusión, siendo ello lo que más obliga, podríamos decirlo así, a llamar la atención a los industriales para que se adopten las medidas correctas que, en un futuro próximo y dado los elementos químicos con que contamos actualmente, nos permitan realizar una labor eficientísima frente a estas acriosias.

La observación de los materiales recogidos permite realizar una fácil búsqueda, siendo para muchas personas fácilmente observables a simple vista, como así sus desplazamientos.

La observación microscópica con pequeño aumento (fig. N° 1), ya nos permite realizar, tanto con el material fresco o con el lactofenol, una observación más precisa (estado de evolución, huevos, residuos excrementiciales, etc.).

PATOGENIA

Según Brumpt y Neveu Lemaire, la ingestión de productos de chacinería parasitados puede ser patógeno para el hombre, caballo, gato y aves. En el hombre (Brumpt, 1932) pueden producir trastornos digestivos, caracterizados por catarros gastrointestinales.

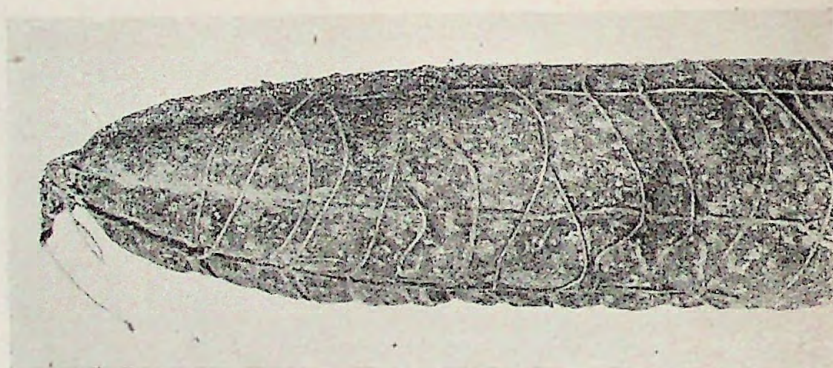


Foto N° 2.—Salame atacado de tiroglia (polilla) (original).

Además, cuando el hombre tiene oportunidad de manipular productos contaminados tales como salames, quesos, trigo, cebada, vainillas —los que pueden también estar parasitados— hacen percibir en muchas personas un prurito intenso, produciendo, si no se toman precauciones rápidas, lesiones cutáneas.

Estos ácaros están dotados de una gran vivacidad y facilidad para el desplazamiento rápido.

Es fácil percibir a simple vista los movimientos de estos ácaros. Colocados en una caja de Petri, a los pocos minutos se los ve ya en el borde interno de la misma, llevando casi siempre a rastras productos excrementiciales y algunos huevos cuando el parásito es del sexo hembra.

ACCIÓN PRODUCIDA

Lo hemos observado sobre todo en salames y jamones tipo crudo.

Los salames atacados corresponden a productos estacionados para su sazónamiento en sótanos y también en cámaras provistas con aire acondicionado a temperatura constante de 15° C. y grado higrométrico 75 %. A los tres meses ya aparece manifiesta la parasitosis.

La observación macroscópica permite apreciar, en la fecha ya indicada, y sobre la parte exterior de los productos atacados, un puntillado amarillento que se va extendiendo a toda la superficie por conglomerados del tamaño de una lenteja que comprenden a colonias de estos ácaros, como se puede apreciar en la fotografía adjunta (fig. Nº 2).

Las vigas, paredes, estantes, etc., se hallan totalmente infestados así como también otros productos, tales como quesos, si éstos tuvieron oportunidad de estar allí almacenados.

Vistos todos estos detalles y además teniendo en cuenta la prolifera reproducción de estos parásitos, los que en condiciones ambientales propicias un par de ellos puede dar lugar a la formación de una prole de un millón al cabo de tres meses; por otra parte, la facilidad con que son llevados los parásitos mediante viento, ropas y manos del personal manipulando implementos de trabajo, cuchillos, moseas, etc., son factores que permiten con una gran facilidad la enorme difusión de estos ácaros.

TRATAMIENTO

En lo que se relaciona con el tratamiento de esta parasitosis, debemos considerarlo bajo distintos aspectos:

El producto parasitado.—Tratándose de embutidos, el tratamiento corriente en el momento de ponerlo a la venta es el cepillado con agua caliente, luego el oreo y etiquetado posterior.

El tratamiento de los productos y los depósitos mediante la utilización de productos químicos se hace difícil, pues algunos que pudieran intentarse con su empleo pueden conferir olores o sabores anormales.

PROFILAXIS

Esta parecería ser por ahora el mejor tratamiento y el de más fácil aplicación.

En el depósito, secadero, etc., una vez desprovisto de productos, puede entonces iniciarse el tratamiento. Las sustancias ácidas (HCl, sulfúrico, etc.) a títulos que no perjudiquen los elementos tratados, no han dado nunca mayores resultados como tampoco el D. D. T. según el Dr. Isaac Walsten. Sin embargo, podrían emplearse en locales libres de mercadería, el lavado y cepillado mediante el empleo de soluciones alcalinas de soda o potasa calientes al título del 5 %.

También puede agregarse a ello la combustión de azufre, la que puede realizarse sobre chapas de hierro o zinc, y cierre de las aberturas de los locales por lo menos durante veinticuatro horas.

También puede emplearse el sulfuro de carbono, pero en la condición de efectuarse con mucho cuidado, pues es un producto inflamable.

BIBLIOGRAFÍA

- EDELMAN, MOHLER y EICHBORN.—*Meat Hygiene*, pág. 357-358; 1945.
BRUMPT, E.—*Precis de Parasitologie*, 1922.
AMARAL ROGICH, F.—*Tyrogliasis-acarose de queijo*. *Industria Animal Brasileira*. San Paulo. Vol. 5, Nº 4, 1942, pág. 206.

- RENCO, P. V.—Microbiologie de Latte e dei Latticini, 1939, págs. 716-673.
- NEUMANN, L. G.—Maladie parasitaire. 1892, 2ª edición, pág. 106.
- DIRECCIÓN DE MEDICINA VETERINARIA. Prov. de Bs. Aires. N° 23 al 26: Carie del Queso. Dr. S. Spitalnich; N° 27 al 30: Polilla del Queso. Dr. Isaac Wainsten.
- SANZ EGANA, C.—La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías. 4ª edición. 1945. Págs. 289 y 578.
- MAROTEL, G.—Edición 1927. Parasitologie Veterinaire. Pág. 303.
- NEVEU LEMAIRE.—Traité D'Entomologie Medical et Veterinaire, 1938. pág. 299-302.

Nuestro agradecimiento al señor Director y personal de la Sección Fotografía y Cinematografía de la Facultad de Medicina, como así también al preparador de la Sección Parasitología del Instituto de Higiene, señor Dutra, por la colaboración prestada.

Nota.—Una vez terminado el presente trabajo, continuamos nuestras investigaciones en procura de un producto que lograra la destrucción de la parasitosis sin dañar los alimentos. Así llegamos a experimentar, con quemadores de "Gammexanne" que expende una firma de esta plaza, los cuales contienen distintas cantidades del producto de acuerdo con la capacidad del lugar que se va a sanear, existiendo por tanto distintos tamaños de quemadores. Previamente se desalojó la mercadería de una de las cámaras dejándosele sólo dos salames y procediéndose entonces al encendido de los quemadores de acuerdo a las instrucciones de la casa productora. Terminada la operación examinamos los productos dejados en prueba y pudimos comprobar al corte de los mismos la persistencia del olor característico del hexa-cloro-ciclo-hexano, el que persistió por cierto tiempo, lo cual nos demuestra la no conveniencia de efectuar los saneamientos con mercadería de este tipo almacenada, ya que podría ocasionar trastornos de diversa índole en cuanto a las características organolépticas de alimentos, en los cuales ésta cuenta en forma tan preponderante como en los productos mencionados.

En cuanto a la parasitosis en sí, hemos proseguido nuestras observaciones durante tres meses, no habiendo comprobado hasta este momento infestación de los productos almacenados luego del saneamiento, lo cual demostraría que los parásitos alojados en las maderas de los soportes, como en los techos, etc., hubieran sido muertos, como así también —por la acción residual del producto— los que hubieren nacido con posterioridad a la operación del quemado del "Gammexanne", debiendo manifestar que el olor que quedó en las cámaras luego de la operación mencionada fué desapareciendo al cabo de pocos días, no ocasionando, por tanto, trastornos desde ese punto de vista.

En conclusión podemos manifestar que:

- 1) la tirogliasis del salame y demás productos sensibles a dichos parásitos puede ser combatida eficazmente mediante el empleo de quemadores de "Gammexanne".
- 2º) No aconsejamos efectuar los saneamientos con la mercadería en los locales.
- 3º) El efecto residual de dicho producto preserva de contaminación por largo tiempo las mercaderías que se alojen en locales saneados.