



*Enfermedades Infecciosas
y Microbiología*

Órgano de la Asociación Mexicana de Infectología y Microbiología Clínica, AC,
y del Consejo Mexicano de Certificación en Infectología AC.

<http://www.amimc.org.mx>



XXXVIII Congreso Anual de la Asociación
Mexicana de Infectología y Microbiología Clínica, AC.
XIV Simposio Internacional sobre VIH/SIDA

Guadalajara, Jalisco
29 de mayo - 1 de junio de 2013

Indizada en IMBIOMED <http://www.imbiomed.com>

Revista registrada en Latindex, LILACS (Literatura Latinoamericana y de Caribe de la Salud), BIBLIOMEX, CENDS, Secretaría de Salud,
Subdirección de Investigación IMSS, PUIS, Periodica, Índice de Revistas Latinoamericanas en Ciencias-UNAM; EMBASE, EXCERPTA MEDICA.

Núm. especial

VOL.33 SUPLEMENTO 2013

Efecto antimicrobiano del *Coffea sp.* frente a bacterias patógenas para el hombre. OCHOA-FUENTES M.A.*; NERI-BAENA I.G; TOVAR-OVIEDO J. Departamento de Microbiología, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. S.L.P., México.

Objetivos.

- Conocer in vitro la actividad antimicrobiana del Nescafé y café triturado (Festivo) frente a bacterias patógenas para el hombre como *Escherichia coli*, *Salmonella tiphy*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Proteus mirabilis*, y *Acinetobacter sp.* Además determinar la cantidad de bacterias que elimina un gramo de café respectivamente.

Material. Común en Microbiología.

Método. Las técnicas empleadas estuvieron basadas en estándares internacionales (CLSI, 2013), lo que le da validez a los resultados obtenidos. Se realizaron suspensiones estandarizadas de cepas jóvenes con las bacterias: *Escherichia coli*, *Salmonella tiphy*, *Proteus mirabilis*, *Serratia marcescens*, *Acinetobacter sp.*, *Pseudomonas aeruginosa*, y *Staphylococcus aureus*; las cuales se probaron con Nescafé y café Festivo primero por la técnica de Kirby-Bauer y después empleando 1mL de suspensión bacteriana frente a 1mL de preparado de café, se incubaron 24h/35°C y posteriormente se sembraron en ATS para investigar la actividad antimicrobiana del café sobre las bacterias en estudio.

Resultados. En la técnica de Kirby-Bauer se observaron halos de inhibición en *Escherichia coli*, *Salmonella tiphy*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Proteus mirabilis* y *Acinetobacter sp.* alrededor del Nescafé fueron mayores que en el café Festivo. En las suspensiones bacterianas frente a los preparados de cafés los resultados fueron muy significativos, mas para el Nescafé.

Conclusiones.

- ❖ Por la técnica de Kirby-Bauer se demostraron las propiedades antimicrobianas del Nescafé con mayor actividad que el café triturado (Festivo), ambos inhibieron el crecimiento de las bacterias *Escherichia coli*, *Salmonella tiphy*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Proteus mirabilis*, *Acinetobacter sp.*
- ❖ Por diluciones el Nescafé tuvo mayor actividad antimicrobiana que el café Festivo. Las bacterias más sensibles a un gramo de Nescafé fueron: *Staphylococcus aureus* y *Pseudomonas aeruginosa* (1500 millones) le siguieron *Acinetobacter sp.* y *Proteus mirabilis* (600 millones) luego *Salmonella tiphy* (15 millones) y por último *Escherichia coli* (6 millones).
- ❖ Con base a los resultados se concluye que una taza de Nescafé (3g) elimina de 18 a 4500 millones de las bacterias en estudio. Por lo tanto el acompañar los alimentos con una taza de café puede prevenir infecciones bacterianas en el hombre y considerar el café como una alternativa de tratamiento para las enfermedades infecciosas.