

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PROBIÓTICO Pdp11 PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES Y LA MEJORA DEL CRECIMIENTO EN PECES

Descripción:

Los probióticos son microorganismos que, administrados en la dieta de los individuos, proporcionan beneficios sobre la salud. Varios son los mecanismos propuestos para el modo de actuación de los probióticos: (i) supresión de los patógenos; (ii) un efecto de inmunoestimulación; y (iii) la posible mejora de la nutrición del hospedador. El probiótico *Shewanella putrefaciens* Pdp11 es una bacteria aislada de la piel de doradas sanas. Se conoce, entre otros, su capacidad de protección en peces (doradas y lenguados) frente a la inoculación con patógenos bacterianos (en concreto frente a *Photobacterium damsela* subsp. piscicida).

Etiquetas:

[Acuicultura](#), [Cultivo De Peces](#), [Probiotico](#)

Sectores:

[Agroalimentación](#), [Pesca](#), [Agricultura y Recursos Marinos](#)

Áreas:

[Alimentaria](#), [Mejoras Tecnológicas](#), [Acuicultura](#)



Ventajas competitivas:

El gran problema de la administración oral de los probióticos es que estas bacterias pueden morir antes de llegar al intestino, ya sea por deshidratación al estar en contacto con el pienso o por la acción de las enzimas digestivas del estómago. El método aquí presentado intenta resolver estos problemas. Se han descrito otros métodos de administración de probióticos por vía oral. En todos los casos, los probióticos se añaden o se mezclan con el pienso sin un tratamiento previo. Esto puede generar una elevada tasa de mortalidad en las bacterias (sobre todo aquellas que sean más susceptibles a cambios ambientales) lo que puede reducir su utilidad como probiótico. Existen métodos para aumentar la supervivencia de las bacterias, como la conservación por desecación junto a prebióticos pero en el caso de la *Shewanella*, la desecación no es viable.

Usos y aplicaciones:

Control de enfermedades en peces y la mejora en su crecimiento, particularmente mediante la utilización de dicho probiótico (Pdp11) en la elaboración de productos alimenticios para peces, particularmente piensos.

Número de publicación patente: ES2530444B1

Titulares: Universidad De Málaga, España. IEO. Instituto Español De Oceanografía

Inventores: Inés García De La Banda García, Carmen Lobo García, Miguel Angel Moriñigo Gutierrez, Silvana Tapia Paniagua

Fecha de prioridad: 31/07/2013

Nivel de protección: Nacional (España)

Estado de tramitación: Patente concedida a nivel nacional (España)