

## Estudio de las sustancias antimicrobianas producidas por los microorganismos integrantes de la microbiota de terneros jóvenes

Rosmini, Marcelo R. y Zogbi, Ana Paola y Aleu, Gonzalo y Lavari, Luisina y Arrieta, Marina y Marini, Vanina y Benzzo, María Teresita y Frizzo, Laureano S. y Martí, Luis Enrique y Dalla Santina, Rodolfo y Sequeira, Gabriel Jorge y Soto, Lorena y Agüero, Nadia (2010) *Estudio de las sustancias antimicrobianas producidas por los microorganismos integrantes de la microbiota de terneros jóvenes*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio. ([Solicitar una copia](#))

### Resumen

El uso desmedido de antibióticos, en especial en los animales que son destinados al consumo humano, produjo la aparición de cepas bacterianas resistentes y favoreció la presencia de residuos de esas sustancias en los alimentos. Esta situación ha sido relacionada con la aparición de alergias, trastornos gastrointestinales y otros problemas que han puesto en riesgo la salud de la población y han promovido una presión creciente de los consumidores y de los entes reguladores para que el sector de la producción de alimentos no utilice antimicrobianos y evite la presencia de sus residuos. El objetivo del trabajo es evaluar la capacidad de las sustancias con actividad antimicrobiana, producida por la microbiota natural, para inhibir el desarrollo de bacterias patógenas responsables de causar enfermedades en terneros jóvenes. Se utilizarán bacterias ácido lácticas autóctonas aisladas a partir de intestinos (duodeno, yeyuno, íleon, colon y ciego), cavidad bucal de terneros de crianza artificial y de vagina de vacas en la etapa pre-parto y que forman parte del cepario del Laboratorio de Análisis de Alimentos, DSPV. Los microorganismos que demuestren capacidad para producir sustancias antimicrobianas serán identificados utilizando técnicas moleculares (amplificación del 16S rRNA, secuenciación y comparación en bases de datos). Las sustancias producidas por los microorganismos serán purificadas antes de analizar su capacidad inhibitoria. Posteriormente, se evaluará el efecto de los agentes físicos (temperatura) y químicos (solventes orgánicos, ácidos, tripsina, proteinasa K y pepsina) sobre dicha capacidad.

**Tipología documental:** Proyecto de Investigación

**Información adicional:** Inicio del proyecto: año 2009. Evaluación: MINCYT CÓRDOBA – PID 2008

**Palabras clave:** Microbiología. Biotecnología. Probióticos. Terneros. Bacterias lácticas. Antimicrobianos

**Descriptores:** [S Agricultura > SF Cultura de los animales](#)

**Unidad Académica:** [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias](#)