

Nuevos controles para la salmonela en porcino

Un método de recreación en 3D podría aportar nuevos datos sobre los mecanismos responsables del control de salmonela en cerdos con la introducción de agentes probióticos en su dieta.

Fuente: www.consumaseguridad.com

Los alimentos probióticos no sólo son recomendables para el ser humano. Varios estudios demuestran que las bifidobacterias y los lactobacilos tienen un efecto positivo sobre la salud de algunos animales, como el cerdo recién destetado, puesto que mejoran su velocidad de crecimiento y reducen los problemas digestivos derivados del cambio de alimentación. Otras investigaciones experimentales sugieren además que una alimentación suplementada con probióticos no sólo mejora la salud intestinal, sino que además es eficaz en la reducción de la incidencia de salmonela en aves y cerdos, un factor para tener en cuenta dentro del control integral en las cadenas de producción cárnicas.

Un grupo de investigadores de Weybridge del distrito de Surrey, en el Reino Unido, ha divulgado a través de la Society for General Microbiology, en Edimburgo, unos estudios realizados a través de un modelo 3D de un intestino de cerdo. Esta novedosa técnica, basada en la tecnología de la NASA, permitió a los investigadores recrear el ambiente natural dentro del intestino de un cerdo a través de este tipo de modelo. De esta manera pueden comprobarse específicamente las ventajas potenciales de la introducción de probióticos en la alimentación porcina sin utilizar animales vivos.

Además de la relevancia de estos estudios en el control y erradicación de salmonela en cerdos, este modelo 3D supone una excelente alternativa al uso de animales en la investigación científica. Aunque, según sus responsables, este trabajo todavía no ha establecido exactamente cómo trabajan los probióticos para reducir los niveles de salmonela, el modelo 3D revelará sus mecanismos.

Reducir la prevalencia

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas inglesas) es consciente de la gran importancia sanitaria y económica de la presencia de salmonela en carne de cerdo. De acuerdo con el Grupo Científico de Peligros Biológicos de este organismo europeo, el cerdo es, después de los huevos y la carne de ave, una de las principales fuentes de transmisión alimentaria de salmonelosis a las personas, aunque los investigadores coinciden en reconocer que esta proporción varía según los países.

El cerdo es, después de los huevos y la carne de ave, una de las principales fuentes de transmisión alimentaria de salmonelosis a las personas

En lo relativo a la evaluación del riesgo y opciones de atenuación de la salmonela en la producción porcina (Opinión adoptada el 16 de Marzo 2006), este Grupo Científico de Peligros Biológicos establece que «en general, el control de la salmonela se basa en la aplicación de acciones preventivas a lo largo de toda la cadena alimentaria. Más específicamente dirigidas a prevenir la introducción de la salmonela en las cerdadas, prevenir la transmisión dentro de la cerdada y aumentar la resistencia a la infección».

Guiados por esta preocupación, la EFSA propuso crear un consorcio de Institutos de la Unión Europea para unir sus recursos y experiencias y realizar una evaluación real de riesgo microbiológico sobre la presencia de salmonela en cerdos, con el objetivo común de reducir su prevalencia en nuestra comunidad.

Alternativa a los antibióticos

La reciente prohibición en la Unión Europea del uso de antibióticos en el pienso debe tenerse en cuenta como parte de un esfuerzo de contener el desarrollo de resistencia bacteriana a los antibióticos, utilizados para ayudar a prevenir enfermedades en los animales y promover su crecimiento. Para algunos, esta medida podría afectar a la seguridad de los productos del cerdo.

Algunas de las estrategias desarrolladas para mejorar la salud de los cerdos, especialmente de lechones, como alternativa a los antibióticos incluyen la suplementación de su dieta con ácidos orgánicos, probióticos, prebióticos, elementos traza, nucleótidos, glutamina o incluso con los fitoquímicos presentes en algunas hierbas y especias, así como la combinación de algunos de ellos; la opción de los probióticos una de las más prometedoras. Ahora este nuevo método de recreación 3D podrá aportar nuevos datos sobre el alcance y los mecanismos responsables del control de salmonela en cerdos a través de la administración de agentes probióticos en su dieta.

Por la salud pública

El Reglamento 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos, dispone que se tienen que establecer unos objetivos comunitarios de reducción en las cerdadas de la prevalencia de serovares (serotipos) de salmonela con relevancia para la salud pública. Según el Reglamento, en los objetivos se tiene que incluir un límite máximo de

tiempo para conseguir los objetivos, la definición de unidad epidemiológica, la definición de los esquemas analíticos necesarios para verificar la consecución de los objetivos y, si procede, la definición de los serovares de salmonela con relevancia para la salud pública. El Reglamento dispone que, antes de proponer normas sobre los métodos específicos de control, la Comisión debe consultar a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS



Los alimentos **probióticos** son los que que contienen microorganismos vivos que se ingieren al consumirlos y que tienen efectos positivos para los consumidores al actuar sobre la flora bacteriana del intestino. Un ejemplo son los yogures y leches fermentadas que contienen bacterias lácticas cuyos efectos, beneficiosos para la salud, son conocidos desde hace muchos años y constituyen hoy un punto de partida para el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.

Los alimentos **prebióticos** contienen ingredientes alimenticios no digeribles, con la propiedad potencial de mejorar la salud al promover el crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas ("bifidobacterias" y "lactobacilos"). Un ejemplo de alimento prebiótico es la leche enriquecida con fructo-oligosacáridos (FOS). Los FOS están presentes en muchos alimentos vegetales (puerro, cebolla, espárrago, ajo, alcachofas y tomates, entre otros). No obstante, la ingesta estimada diaria a través de alimentos es muy baja, por ello, y considerando que son unos componentes saludables, se ha recomendado aumentar su consumo. Una de las formas de conseguirlo es introducirlos en los alimentos como ingredientes añadidos.