



Dirección de Pesca y Acuicultura

Temas de interés:

Con el apoyo del Gobierno de Estados Unidos, se realizó en Bogotá, el Taller fortalecimiento de las leyes de pesca y el conocimiento de la situación del dominio marítimo, entre el 24 y 25 de junio de 2010.

Espere en nuestro próximo boletín:

Programa Nacional de Observadores Pesqueros.



Boletín
No 10

Bogotá D.C.
6 de julio de 2010

Mejoramiento en la Producción, Sanidad y Comercialización de la Tilapia Mediante el Uso de Bacterias Lácticas Probióticas

Con la ejecución del proyecto “Desarrollo de Inóculos de microorganismos lácticos probióticos obtenidos a partir de Tilapia (*Oreochromis* sp. y *O. niloticus*)”, por parte de la Universidad del Valle y financiado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se busca mejorar la competitividad de la piscicultura con tilapia mediante el uso de microorganismos probióticos.

El proyecto plantea una alternativa al uso de antibióticos mediante el uso de los microorganismos lácticos probióticos aislados de intestino de tilapia, con el propósito de controlar las enfermedades bacterianas más frecuentes, mediante el aislamiento y caracterización de microorganismos capaces de ejercer una acción antagónica y de competencia frente a microorganismos patógenos causantes de enfermedades en esta especie.

Las características probióticas evaluadas en las bacterias lácticas BAL fueron actividad catalasa, producción de gas, resistencia a pH bajos, detección de isómeros de ácido láctico, inhibición frente a patógenos, inhibición entre BAL aisladas, inhibición de antibióticos frente a BAL aisladas, análisis de perfil de ácidos orgánicos por cromatografía líquida (HPLC) y pruebas de identificación molecular. Los resultados muestran un elevado potencial frente a la posibilidad de su uso como probióticos en alimentos para la piscicultura.

