

II SEMANA INTERNACIONAL X Semana de Ciencia, Tecnología E innovación - 2015

20 AL 23 DE 0 C T U B R E



CARACTERIZACIÓN DE PROBIÓTICOS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL DEL PEZ PANCHE (Hypostomus plecostomus) Y DESEMPEÑO EN LA ALIMENTACIÓN DE JUVENILES DE TILAPIA ROJA (Oreochromis sp.)

YURI NATHALY VELA GUTIÉRREZ¹
MAYRA CONTRERAS ROJAS²
LADY YESENIA SUAREZ SUAREZ³

¹Facultad de Ciencias Agrarias y del Medio Ambiente. Ingeniera Pecuaria. Universidad Francisco de Paula Santander. E-mail:yunavegu@gmail.com

²Facultad de Ciencias Agrarias y del Medio Ambiente. IPB. M.Sc Ciencias Agropecuarias. Docente. Universidad Francisco de Paula Santander. E-mail: mayracontreras@ufps.edu.co

³Facultad de Ciencias Agrarias y del Medio Ambiente. PhD Microbiología Ambiental y Biotecnología. Docente. Universidad Francisco de Paula Santander. E-mail: ladyyesenia@hotmail.com

RESUMEN

Objetivo. El objetivo del estudio fue el de caracterizar probióticos del tracto gastrointestinal del pez panche (Hypostomus plecostomus) y evaluar su desempeño en la alimentación de juveniles de tilapia roja (Oreochromis sp.). Materiales y métodos. Para la fase de evaluación de los microorganismos probióticos en la alimentación de tilapias, se seleccionaron 120 peces juveniles de Tilapia roja (Oreochromis sp) con un peso promedio de 1,28 ± 0,22 g. y una longitud promedio de 2,99 ± 0,27 cm, los cuales fueron distribuidos en 12 acuarios con 10 peces cada uno. Dentro del proceso de caracterización las colonias aisladas a partir del contenido gastrointestinal de los panches fueron incubadas a 37°C durante 24 h en agar MRS, para revelar presencia de halos de inhibición de probióticos frente a cepas patógenas. Resultados y discusiones. Los resultados mostraron que los probióticos ejercieron halos de inhibición frente al menos tres de los cuatro patógenos estudiados. Los probióticos aislados en este estudio presentan propiedades de resistencia a condiciones hostiles como el medio ácido y la presencia de sales biliares, además de poseer capacidad antagónica frente a cepas conocidas por su patogenicidad y resistencia a antibióticos de uso rutinario como la Ciprofloxacina y baja sensibilidad a la Tetraciclina; lo cual mostro un porcentaje de sobrevivencia y de baja incidencia de enfermedades favorable para el alimento Concentrado con Probiótico Nativo (CPN) suministrado a las tilapias pues se registró un menor número de mortalidad con respecto al alimento concentrado sin probiótico.

Palabras clave: Aislamiento, Lactobacillus, Peces.

