GABSA
GRUPO DE ASESORES EN BIOTECNOLOGÍA

Seguridad alimentaria...una historia sin fin.

(Dra. Anja Pastor Product Management Poultry a.pastor@phytobiotics.com)

Aun en nuestro mundo moderno, las enfermedades causadas por los alimentos siguen presentándose en millones de personas pudiendo incluso ser fatales. Los programas de inocuidad alimentaria tienen por objeto prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, tomando en cuenta toda la cadena de producción de estos.

Principales enfermedades transmitidas por los alimentos

En 2014, la Unión Europea monitoreó a 32 países miembros con relación a estas enfermedades. Como en años anteriores, el patógeno reportado con más frecuencia fue *Campylobacter*. Casi 237,000 personas fueron afectadas por este patógeno (71 casos por cada 100,000 habitantes), indicando un incremento del 10% en comparación con 2013.

La carne de pollo se consideró la fuente principal de campilobacteriosis para los humanos, resultando positivas un 38% de las muestras de carne de pollo evaluadas.

La salmonelosis ocupó el segundo lugar con más de 88,000 aislamientos confirmados (23 casos por cada 100,000 habitantes). De nuevo, la carne de ave fue afectada con más frecuencia que la carne de porcino o de bovino (UE, 2015).

La relación entre los antibióticos y la seguridad alimentaria

El extenso uso de antibióticos en los animales domésticos, así como su empleo en la clínica de humanos, ha dado lugar a un aumento de la resistencia antimicrobiana, convirtiéndose cada vez más en un problema de salud pública a nivel mundial. Los aislamientos de *Salmonella typhimurium* pueden ser resistentes a la ampicilina, cloranfenicol, estreptomicina, sulfonamidas y tetraciclinas, mientras que los aislamientos de *Campylobacter jejuni*, fueron resistentes a la tetraciclina (Abdi-Hachesoo et al., 2014, Briggs et al., 1999, Diarra et al., 2014).

En consecuencia, "bacterias resistentes en los animales pueden ser transmitidas a los seres humanos a través de los alimentos" (OMS, 2015), poniendo en serio riesgo la seguridad alimentaria. Por lo mismo, la industria agropecuaria está dispuesta a reducir el uso de antibióticos como promotores del crecimiento y está en la búsqueda de soluciones naturales.

SANGROVIT®

PHYTOBIOTICS

Cómo enfrentar a los patógenos que afectan la salud humana

El concepto "De la granja a la mesa" es de la mayor relevancia para la seguridad alimentaria. La producción de alimentos seguros comienza en la incubadora, involucra a las fábricas de alimentos y granjas, así como a los rastros, detallistas y al propio consumidor. Los conceptos de HACCP ayudan a minimizar los riesgos. No obstante, muchas personas están involucradas en la producción y el consumo de alimentos, por lo que la seguridad alimentaria siempre será una historia sin fin.

Sangrovit® influye positivamente en la seguridad alimentaria

Campylobacter

Sangrovit® (iniciador: 20 g / ton de alimento, desarrollo: 30 g / ton, engorda: 50 g / ton) mejoró el rendimiento en pollos machos Cobb 500 infectados con *Campylobacter jejuni* (Fig. 4) en comparación con un grupo desafiado no tratado.

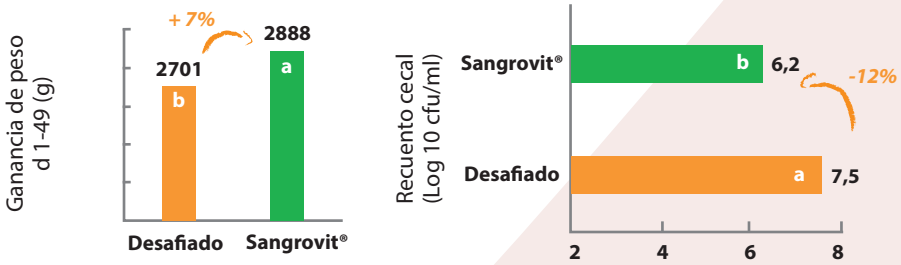

Fig. 4: Con Sangrovit® mejora la productividad y disminuyen los recuentos de patógenos significativamente a, b p < 0.05 significativamente

Mayor Aumento de peso

Menos patógenos

Salmonella

Sangrovit® Extra (120 g / ton de alimento durante todo el período de engorda) mejoró la conversión alimenticia en pollos machos Ross, desafiados con *Salmonella* Heidelberg en comparación con un grupo desafiado no tratado. Además, disminuyó le excreción del patógeno (Fig. 5)

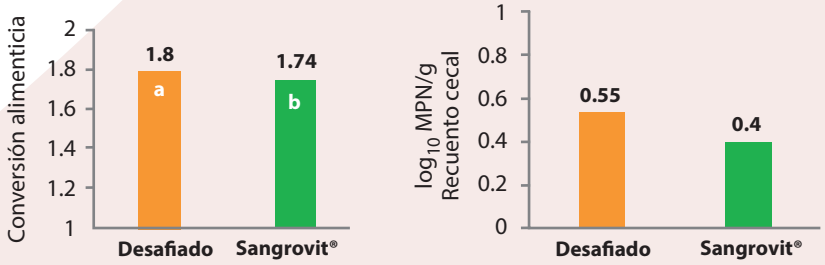

Fig. 5: Mejora significativa de la conversión alimenticia y reducción numérica de conteo de patógenos con Sangrovit® Extra a, b p < 0.05

Mejora conversión alimenticia

Aumentado Seguridad alimenticia

Tips para reflexionar.

- **Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden afectar la salud humana en gran escala.**
- **La seguridad alimentaria es de suma importancia y depende de la responsabilidad de muchas personas: en la incubadora, la fábrica de alimentos balanceados, el rastro, con los detallistas y los consumidores.**
- **Sangrovit® disminuye la excreción de patógenos en las aves afectadas, contribuyendo así a la inocuidad de los alimentos.**