



Universidad de los Andes crea coctel de virus para combatir salmonela

Esta enfermedad es la causante de un tipo de gastroenteritis que afecta a los seres humanos.

Un coctel de bacteriófagos o fagos (virus que atacan únicamente bacterias) capaces de controlar la bacteria salmonela, presente en el intestino de las aves –que al pasar a humanos causa gastroenteritis–, fue desarrollado por investigadores de la Universidad de los Andes y podría reemplazar el uso de antibióticos en el alimento de los animales.

El grupo de Microbiología y Bioprospección de esta universidad creó Salmofree, una fórmula de virus activos contra las bacterias predominantes en la producción avícola de pollo de engorde. La investigación se hizo en colaboración con Corpoica y financiación de Colciencias.

Esta preparación, que contiene fagos que controlan la salmonela de los tipos enteritidis, typhimurium y paratyphi B., se encuentra como prototipo de laboratorio, en espera de ampliar su uso en la industria avícola.

“Ya se hicieron pruebas con aves, adicionándolo al agua que estas beben. Nuestros datos preliminares muestran que son inocuos para los animales y favorecen su crecimiento”, afirma la microbióloga Martha Vives, investigadora líder del grupo de trabajo.

En el 2010, Corpoica reportó la prevalencia de la bacteria salmonela en el 41 por ciento de las granjas de producción de pollo y en el 26 por ciento de la carne que se comercializa en puntos de venta.

ANDREA LINARES G.
Para EL TIEMPO

Diario EL TIEMPO, 26 de Agosto de 2016. Página 13