

PROBIÓTICOS, ÚTILES PERO NO MÁGICOS

Ing. Agr. Daniel Carlos Besso. 2012. Pregonagropecuario 20.07.12.

nutricionymanejo@hotmail.com

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Aditivos y promotores del crecimiento](#)

La eliminación del exceso de microbios intestinales banales, en parte, también puede efectuarla una alimentación algo más rica en fibra mecánicamente activa.

Una de las tendencias actuales de las sociedades occidentales es la de interesarse por mejorar la calidad de vida, en especial en los temas tendientes a la salud.

En todo el mundo se han impuesto montones de publicaciones relacionadas con el cuidado de la salud y la promoción de la vida sana.

En muchísimos casos se promueven los consumos de determinados productos por considerarlos “beneficiosos”. No en pocas oportunidades, sus supuestos beneficios no están debidamente probados y solo se apoyan los argumentos en “razonables presunciones, basadas en conocimientos generales en la materia”. Esto no está del todo mal, todos nos basamos en la vida en presunciones razonables, para tomar decisiones.

Pero de una presunción razonable a una afirmación irrefutable, con ensayos científicos de por medio, hay un largo camino.

Por otra parte, los ensayos y evaluaciones científicas, dado que no se pueden usar seres humanos para ensayar (los únicos que sí pueden hacerlo son los gobernantes), solo se extrapolan los resultados de ensayos con animales, y hasta por ahí nomás. También se suelen llevar a cabo estudios estadísticos, tomando poblaciones grandes que por sus hábitos consumen el producto a investigar.

Del mismo modo que se promueve el consumo de un producto determinado y se pontifica sobre sus bondades, ha ocurrido el caso contrario.

Los que somos “ENTRADITOS EN ALMANAQUES” hemos visto pasar muchas modas. Hemos escuchado a ilustres galenos mediáticos, denostar al pollo como alimento cárnico, acusando a la industria de introducir hormonas en los alimentos o por vía para enteral. **NUNCA JAMÁS SE HAN UTILIZADO HORMONAS O PARAHORMONAS EN LOS POLLOS.** Se suele hablar “por boca de ganso” y con una total ignorancia sobre estos temas. Lo que nos lleva a la lógica conclusión de poner en duda el resto de los conocimientos que dichos personajes quieren representar. Lo mismo ocurrió con el colesterol del huevo (otro día les cuento), etc., etc.

Otra moda nutricional actual es la de atiborrar los alimentos y raciones de los animales que alimentamos, con sustancias grasas insaturadas para, por su intermedio, llegar a nuestra dieta con cantidades crecientes de ese tipo de grasas. Esas sustancias, si no están debidamente protegidas por antioxidantes artificiales llegan a tornarse tóxicas a nivel hepático. Todo en función de cierta soberbia de creer que podemos manipularlo todo.

El tema de los PROBIÓTICOS es algo sobre lo que me gustaría hacer unas pequeñas aclaraciones.

A los que les interese el tema en forma más profunda les recomiendo buscar por Google o en Wikipedia, hay para entretenerse. Traten de leer los trabajos científicos más relevantes y desechen “los que es ciencia basura”.

Ya en el siglo XIX fueron señalados como beneficiosos los consumos de leches fermentadas. Se denominó a los lacto bacilos como bacilo búlgaro.

Las formas más comunes de leches fermentadas son el yogurt, el kefir, quesos petit suiss, y un gran número de fermentos lácticos producidos por numerosos lacto bacilos.

Los Lactobacillus, en otros manuales de clasificación microbiológica se lo denominan Streptococcus. Estas clasificaciones se basan en ciertas características de sus membranas celulares.

Aparentemente el efecto benéfico de los Lacto bacilos o Estreptococos se debe a que estimulan el desarrollo inmunológico porque sus membranas celulares poseen cierta similitud con las membranas celulares de otros microbios que si son patógenos.

Al introducir lactobacilos en grandes cantidades en nuestro tracto digestivo estaríamos permitiendo a nuestro sistema inmunológico a reconocer las membranas celulares de los microbios y por una especie de inmunidad cruzada, atacar a los microbios patógenos.

Pero en realidad el efecto más inmediato es el de simple ocupación física del tracto intestinal. Estos lactobacilos, en ausencia de aire, para obtener la energía que necesitan para vivir, fermentan parte de los alimentos y como resultado de esa fermentación liberan ACIDO LÁCTICO, lo que les asigna su nombre.

Ese ácido láctico termina acidificando el tracto intestinal, tornándolo en un medio hostil a los microbios patógenos que por lo general son “proteolíticos” es decir que se alimentan de proteínas. Este tipo de microbios vive bien en medios neutros a ligeramente alcalinos.

Pero como les comenté el mes pasado, no todos los microbios son patógenos, algunos son simplemente banales como la *Escherichia coli*; conviven con nosotros y abundan en nuestros intestinos y en los de los animales que criamos. La acidez de los lactobacilos también las tiene a raya.

Como los microbios banales segregan un mucus para protegerse, las vellosidades intestinales se terminan recubriendo de esa mucosidad. Esta impide la absorción de los nutrientes.

Para disminuir las poblaciones de microbios banales en nuestros animales (pollos y cerdos), se utilizaban en otros tiempos, antibióticos y quimioterápicos, que barrían esa flora intestinal. El primer antibiótico que se usó con ese fin fue la terramicina (el famoso TM55 de la firma Pfitzer) y bastante antes de eso se usaron sustancias arsenicales como el ácido 3 nitro fenil arsónico.

Hoy se usan distintos ácidos orgánicos (cítrico, málico o láctico). No son tan eficaces como los últimos quimioterápicos, pero si son menos riesgosos.

El concepto de PRO- BIÓTICO como verán, se contrapone al de ANTI- BIÓTICO, UNO PROMUEVE LA VIDA EN FORMA SELECTIVA Y EL OTRO LA DESTRUYE EN FORMA INDISCRIMINADA.

En nuestro país, el Dr. Arnaldo Colusi, fundador del laboratorio Bedson, fue el introductor de estos conceptos en el ámbito de la producción animal, hizo los primeros ensayos con probióticos, tanto con lactobacilos muertos por aplicación de ultra sonido y con lactobacilos vivos, en raciones de pollos parrilleros. Los ensayos mostraban efectos benéficos, pero se destacaban algunos ensayos con lactobacilos vivos. Por ese entonces concordamos en que la acidificación del tracto intestinal podría ser la causa de ese mayor efecto de promoción y de control de las *Salmonella gallinarum* – pullorum que es un problema recurrente en avicultura.

Otro razonamiento por el cual un microorganismo puede comportarse como probiótico, es el de ser “cepa de ocupación”. Algunos recursos en veterinaria, son introducir cepas benignas de un microbio normalmente patógeno para que ocupe el espacio que el patógeno tiene como objetivo.

El microbismo intestinal se halla alojado en gran medida en la última porción, en el intestino grueso. Cuando por cualquier causa llega a esa etapa, alimento sin digerir o asimilar, los microbios banales se desarrollan enormemente en razón de la disponibilidad de sustrato o alimento. Cuando esto ocurre, se manifiesta meteorismo y malestares, tanto en nuestros animales como en nosotros también, producto de una acumulación de metabolitos tóxicos que ingresan a la sangre y deben ser evacuados por los riñones.

Como podrán advertir, de algún modo, en los intestinos o en el rumen, estamos en presencia de “ecosistemas microbianos” y se dan muchas de las leyes que los rigen.

La eliminación del exceso de microbios intestinales banales, en parte, también puede efectuarla una alimentación algo más rica en fibra mecánicamente activa.

Hago esta salvedad, pues para la confusión del público que no conoce el vocabulario de los expertos en nutrición, hoy se le termina dando el nombre de “FIBRA” a toda sustancia que el animal del que se trate no está en condiciones “enzimáticas” de digerir.

Para el profano, lógicamente, una fibra es una sustancia con la cual se puede hacer un hilo.

Por último y para despejar confusiones debemos definir que es un PREBIÓTICO.

Es una palabreja semejante, pero que define otra cosa.

Un PREBIÓTICO es una sustancia capaz de alimentar cierto tipo de microbio que consideremos benéfico. Ejemplo: si deseamos que se desarrolle en el tracto digestivo un lacto bacilo podríamos abastecerlo de sustrato apropiado para que se desarrolle, ejemplo, suero de leche.

También las levaduras como la *Sacharomyces* o levadura de cerveza puede ser un prebiótico, tanto por los mecanismos anunciados, como por ser sintetizadoras muy eficientes de vitaminas del grupo B.

Si me preguntan si los probióticos son benéficos, creo QUE SÍ.

Si me preguntan si son maravillosamente mágicos debo decir QUE NO.

La magia dejémosla a los filmes de Disney.

Todo esto dicho claro está para su uso en nuestros animales, con ellos sí podemos ensayar y experimentar.

En cuanto a los probióticos en humanos, que yo sepa no han matado a nadie.

Pero me permito recordar que en la boca de un niño, 30 minutos luego de tomar un vaso de leche, abundan los lactobacilos.

Hoy se sabe que los sistemas inmunológicos, se desarrollan cuando se los desafía y que la falta de esos estímulos es más perjudicial que beneficiosa. Sin exagerar, ...por supuesto.

[Volver a: Aditivos y promotores del crecimiento](#)