

USO DE ÁCIDOS ORGÁNICOS EN PRODUCCIÓN ANIMAL Y POSIBLE REEMPLAZO EN EL USO DE ANTIBIÓTICOS

II Congreso Pecuario Costa Rica. Mayo 2019

Fernando Antonio Patiño. IMPEXTRACO Latin America. Curitiba Brasil

Resumen:

La aparición de resistencias a los antibióticos es una preocupación para las autoridades de salud a nivel mundial.

Las entidades globales y algunas regionales tienen iniciativas y planes de acción enfocados al uso responsable, la reducción y en algunos casos la prohibición del uso de antimicrobianos en los animales de producción.

Este panorama, favorecido por la presión del consumidor y los medios de comunicación será finalmente adoptado por la mayoría de empresas del sector y creará un nuevo escenario sanitario en el que patógenos antes controlados mediante antibióticos pasarán a ser una preocupación de primer orden para los profesionales de la salud animal.

Existen algunas alternativas de reemplazo y/o sustitución de los antibióticos que han ido apareciendo ante la necesidad de contar con herramientas efectivas y sino similares a los antibióticos.

La gran mayoría de las alternativas presentadas al mercado van acompañadas de otras medidas de orden sanitario, bioseguridad y manejo y sobretodo de un cambio de actitud por parte del ganadero, el veterinario y el personal de la granja.

Los ácidos orgánicos se presentan como una de las tantas alternativas de sustitución o reemplazo de los antibióticos. Los ácidos orgánicos tienen un efecto directo e indirecto sobre las bacterias inhibiendo y eliminando respectivamente, los patógenos que puedan alcanzar a tener contacto directo con ellos.

Los ácidos orgánicos vienen siendo utilizados desde hace mucho tiempo como conservantes de alimentos y en la producción animal su uso no es reciente, ya que se utilizan de forma rutinaria en las raciones de lechones destetados.

En el mercado existen muchas alternativas y combinaciones de ácidos orgánicos en forma de premix y líquidos. Los usos van orientados a diferentes objetivos, desde el almacenamiento de granos hasta el control de la Salmonella en alimentos y acidificación del agua de bebida.

En esta presentación intentaremos abordar los aspectos relacionados a los tipos de ácidos, su naturaleza y algunas consideraciones a tener en cuenta por el productor para la elección del producto o la combinación correcta.

Aspectos de naturaleza química y propiedades de los ácidos también serán abordados ya que constituyen la base del entendimiento del funcionamiento de los ácidos como productos bacteriostáticos y bactericidas. Propiedades muy similares a las de los antibióticos y desinfectantes.