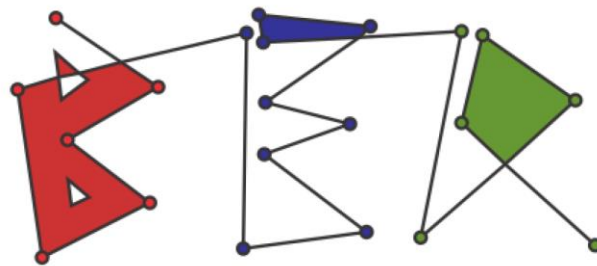


XII Encuentro de Biólogos En Red  
12 años por una ciencia hecha entre todos y para todos

ISSN: 1853-3426

# ACTA DE RESÚMENES



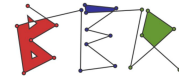
XII Encuentro de Biólogos En Red  
12 años por una ciencia hecha entre todos y para todos

**13 y 14 de noviembre de 2017**

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Universidad Nacional de Mar del Plata

**Sede del Encuentro:** Salón ADUM (Roca 3865)



XII Encuentro de Biólogos En Red  
12 años por una ciencia hecha entre todos y para todos

## **Comité Editorial – XII BER 2017**

Dra. María Luciana Lanteri

Dra. Natalia Correa-Aragunde

Lic. Fiorella del Castello

Dr. Juan Pablo Córdoba

Dra. Julia Martínez

Dra. Silvana Colman

Lic. Macarena Nocioni

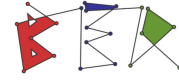
Dr. Pedro Negri

**ISSN: 1853-3426**

Nombre de la editorial: Asociación de Jóvenes Investigadores en Formación (AJIF)

Dirección editorial: Funes 3250 4to nivel, CC 1245, (7600) Mar del Plata, Buenos Aires,

Argentina. Te (0223) 475-3030, contacto: **biologosenred@gmail.com**



## BMB05

### AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN MOLECULAR DE CEPAS DE LACTOBACILLUS SPP. DE ORIGEN PORCINO PARA SU POTENCIAL APLICACIÓN PROBIÓTICA

**RUIZ, M. JULIA;** Colello, Rocío; Padola, Nora Lía; Etcheverría, Analía

Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología-CIVETAN-FCV-UNCPBA-CONICET.

E-mail: jruiz@vet.unicen.edu.ar

La identificación de género y especie de cepas de *Lactobacillus* spp. es de creciente aplicación en la industria alimentaria, pues es uno de los primeros pasos para la caracterización de las mismas como bacterias probióticas para elaborar alimentos funcionales de gran demanda debido a sus propiedades benéficas tanto en animales como humanos. El objetivo de este estudio fue aislar y caracterizar molecularmente cepas de *Lactobacillus* spp. de origen porcino. Se tomaron muestras de las distintas etapas de la cadena productiva de carne porcina. Se realizó hisopado rectal de cerdos en gestación, maternidad, lechón, destete, cría y terminación en criadero, hisopado de res, cuartos traseros y delanteros en frigorífico e hisopado ambiental en transporte, planta elaboradora y boca de expendio (cortes y equipamiento). Se aislaron cepas características según tinción Gram, catalasa y movilidad, siendo las buscadas Gram +, Catalasa (-) y movilidad (-). Se puso a punto la técnica de PCR para la caracterización genotípica de cada cepa utilizando primers que amplifican regiones específicas del género *Lactobacillus* spp. y de especies de este género. Se utilizaron cepas de referencia como controles positivos de *L. acidophilus*, *L. casei*-group, *L. rhamnosus*, *L. delbrueckii*, *L. plantarum* y *L. reuteri*. Se aislaron 63 cepas, 27 de ellas fueron bacilos o coco-bacilos Gram positivos, catalasa negativos y sin movilidad. Mediante PCR se confirmó que 24 cepas pertenecían al género *Lactobacillus* spp. de las cuales 8 resultaron *L. Plantarum* y 2 *L. reuteri*, No se detectaron *L. acidophilus*, *L. delbrueckii*, *L. rhamnosus* ni *L. casei* y 13 cepas arrojaron resultados inespecíficos. En este trabajo fue posible caracterizar genéticamente las cepas aisladas, estos resultados permiten hacer una selección presuntiva de estas cepas como potencialmente probióticas.

**Trabajo Inédito**