

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)



El producto de la firma Elanco llamado *Finalyse®* contiene una mezcla de fagos de origen natural que se dirigen específicamente a la bacteria patógena *E. coli* O157:H7 y la destruyen, protegiendo así naturalmente la calidad de carne. De esta manera esta tecnología aparece como una muy interesante opción para reducir la cantidad de *E. coli* y luchar contra el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

Seguridad alimentaria, una prioridad mundial

En el marco de su plataforma de productos para Seguridad Alimentaria, Elanco, división Salud Animal de la farmacéutica Eli Lilly lanza el primer producto de aplicación pre-faena de los animales en frigorífico para la reducción de *E. coli* O157:H7. Se aplica en forma de solución a la piel de los animales en las áreas de corrales de espera, antes de su ingreso al sector de faena. Finalyse contiene una mezcla de fagos presentes de forma natural en el suelo y el agua con un modo exclusivo de acción dirigido específicamente a los agentes patógenos *E. coli* O157:H7. Esta tecnología en la etapa de pre-faena ayuda a prevenir la infección alimentaria llamada SUH, causada en humanos a partir de dicha bacteria.

Una solución natural

Los fagos como una intervención de seguridad de los alimentos son una herramienta adicional para los procesadores de carnes de todo el mundo. Se encuentran naturalmente en el suelo y el agua y, en condiciones adecuadas, se dirigen a bacterias específicas destruyéndolas. Los

fagos destruyen las bacterias nocivas en un proceso natural y seguro y se utilizan de forma segura en una variedad de aplicaciones agrícolas y de seguridad alimentaria debido a su atracción específica para huéspedes bacterianos.

Los fagos como los de Finalyse utilizan la bacteria patógena *Escherichia coli* O157:H7 para reproducirse. Cuando un

Fig. 1

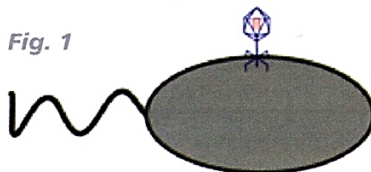
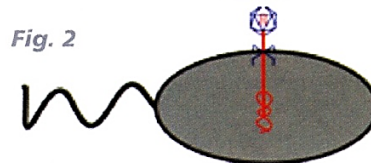


Fig. 2



fago encuentra una de estas bacterias se une a un receptor en la superficie celular mediante sus fibras de la cola. Fig. 1

Una vez que el fago se ha unido a la bacteria *E. coli* comienza a replicar y ensamblar en nuevos fagos. Este proceso

continúa a un ritmo rápido. Fig. 2

Cuando la replicación de fagos debilita la estructura de la pared celular de la *E. coli*, ésta se rompe y los nuevos fagos se liberan en el medio ambiente y salen a encontrar y destruir bacterias *E. coli* adicionales.

Cada vez que una bacteria *E. coli* es infectada por un fago éstos se replican y liberan en la vecindad inmediata. Así los fagos destruyen las bacterias dañinas y protegen naturalmente la calidad de diferentes tipos de carnes durante el trabajo en la industria procesadora. Fig. 3



Fig. 3



Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)