**EFFECTS OF DIETARY PROBIOTICS SUPPLEMENTATION (*Saccharomyces cerevisiae var. boulardii* RC009 *and Pediococcus pentosaceus* RC007) ON PIG MEAT QUALITY.**

Parada J. 1,2, Alonso V. 2,4, Magnoli A. 2,3, Cavaglieri L. 2,4

1Departamento de Patología Animal, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad Nacional de Río Cuarto, Río Cuarto, Córdoba, Argentina. 2 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Buenos Aires, Argentina. 3 Departamento de Producción Animal, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad Nacional de Río Cuarto, Río Cuarto, Córdoba, Argentina. 4 Departamento de Microbiología e Inmunología, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Río Cuarto, Río Cuarto, Córdoba, Argentina

[lcavaglieri@exa.unrc.edu.ar](mailto:lcavaglieri@exa.unrc.edu.ar)

El objetivo del estudio fue evaluar la inclusión de probióticos (*Saccharomyces cerevisiae var. boulardii* RC009 y *Pediococcus pentosaceus* RC007) en dietas pos destete de lechones sobre, la calidad de la carne, las características de la canal, el metabolismo de los lípidos y el perfil de ácidos grasos. Se realizaron tres tratamientos (550 animales cada uno): T1: Dieta control (CD), T2: CD con *S. boulardii* RC009 (1 x 109 UFC/kg de alimento) y T3: CD con *P. pentosaceus* RC007 (1 x 109 UFC/ kg de alimento). En los tratamientos con probióticos se retiraron los antibiíticos promotores de crecimiento que habitualmente incluyen las dietas (presentes en el tratamiento control). Después de 47 días de administración, los cerdos fueron transferidos a los corrales de engorde donde ya no recibieron probióticos en el alimento. A los 100 ± 120 kg, los animales fueron trasladados al frigorífico. Posterior a la faena se estudiaron las características de la canal, el grosor del músculo; el análisis de contenido de proteínas, grasas totales y cenizas. El análisis de la capacidad de retención de agua del músculo se midió por dos técnicas: pérdida por goteo y pérdida por cocción. Además, se determinó el perfil de ácidos grasos. Según los resultados obtenidos se pudo determinar que la suplementación con probióticos influyó positivamente en los parámetros productivos. El porcentaje de tejido magro fue significativamente mayor *con S. boulardii* RC009. Además, los probióticos aumentaron los niveles de C18:3 (n-3) (linolénico) y, en consecuencia, el contenido total de PUFA. Los valores de la relación n-6 PUFA/n-3 PUFA estaban dentro de los límites para promover la salud y minimizar los riesgos de enfermedades cardiovasculares. Sumado a esto los tratamientos con probióticos promovieron la capacidad de retención de agua lo cual está ligado a la composición e integridad de la fibra muscular. Los resultados obtenidos permiten inferir que la inclusión de probióticos en el período de recría mejoró los parámetros de calidad de la carne producida permitiendo además el retiro de las dietas de los APG lo cual impacta directamente en la resistencia qie se genera en las poblaciones de microorganismos tanto en los animales de producción como en los consumidores de los productos derivados de estos.

Palabras Clave: *Saccharomyces cerevisiae var. boulardii*, *Pediococcus pentosaceus,* calidad de carne, seguridad alimentaria, perfil de ácidos grasos.