

Seminario de Química Orgánica

Miércoles 16 de junio de 2021, 13 h

AULA VIRTUAL DQO: qo.aulao4 - Acceso: <https://zoom.us/my/qo.aulao4> - Clave: exactas20

“Efecto preventivo de lactobacilos probióticos aislados de kefir en modelos experimentales de desórdenes no intestinales asociados a inflamación”

Dra. María de los Ángeles Serradell

Cátedra de Microbiología, Departamento de Ciencias Biológicas
Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata

El kefir es un alimento que se obtiene mediante la fermentación de la leche con un consorcio de bacterias y levaduras presentes en los "gránulos de kefir". Numerosos efectos benéficos para la salud se han asociado al consumo de esta leche fermentada, por lo que se lo considera un alimento "probiótico".

Nuestro grupo de trabajo se ha dedicado al aislamiento, identificación y caracterización de microorganismos presentes en el kefir, entre los cuales podemos mencionar al *Lactobacillus kefiri*. Mediante estudios *in vitro* e *in vivo*, hemos demostrado que diferentes cepas de *L. kefiri* tienen potencialidad probiótica. En particular, la administración oral de la cepa *L. kefiri* CIDCA 8348 en modelos experimentales, ha mostrado un efecto preventivo en el desarrollo de desórdenes intestinales y no intestinales asociados a procesos inflamatorios.

En esta oportunidad, se presentarán los resultados más relevantes obtenidos en dos modelos murinos de desórdenes no intestinales: síndrome metabólico y parto prematuro.