

Flash TÉCNICO

Por cortesía de Alltech México

Meta-análisis de la influencia de *Saccharomyces cerevisiae* sobre los parámetros ruminales y producción lechera en rumiantes

Se realizó un meta-análisis cuantitativo sobre 110 artículos, 157 experimentos (91 de los cuales trabajaron Yea Sacc 1026®) y 376 tratamientos, relativos a la utilización de levaduras vivas en rumiantes. El estudio se enfocó a clarificar los efectos sobre el consumo de materia seca (CMS), la fermentación ruminal (FR) y la producción de leche, tomando en consideración las principales diferencias en las condiciones experimentales aplicadas.

El análisis indicó que la suplementación de levaduras vivas incrementa el pH ruminal (+0.03 en promedio) y la concentración de ácidos grasos volátiles (AGV) (+2.17mM en promedio), tiende a reducir la concentración de ácido láctico ruminal (AL) (-0.9 mM en promedio), y no afecta la relación acetato: propionato. También incrementa la digestibilidad total de la materia orgánica (DMO) (+0.8% en promedio), el CMS (+0.44 g/Kg de peso vivo -PV-), el rendimiento lácteo (+1.2 g/Kg de PV), y tiende a incrementar el contenido de grasa (+0.05%); pero no afecta el contenido de proteína en leche.

Respecto al incremento del pH, se encontró correlación positiva con el nivel de concentrado en la dieta o CMS y correlación negativa con el nivel de fibra detergente neutro (FDN); a mayor nivel de proteína y CMS mayor efecto sobre AGV; a mayor nivel de concentrado y FDN en la dieta,

mayor DMO; y finalmente a mayor CMS y % de concentrado en la dieta, menor efecto sobre la concentración de AL.

Se puede concluir que las levaduras vivas mejoran la FR, y que este efecto es modulado por factores como el CMS y los niveles de concentrado y FDN en la dieta.

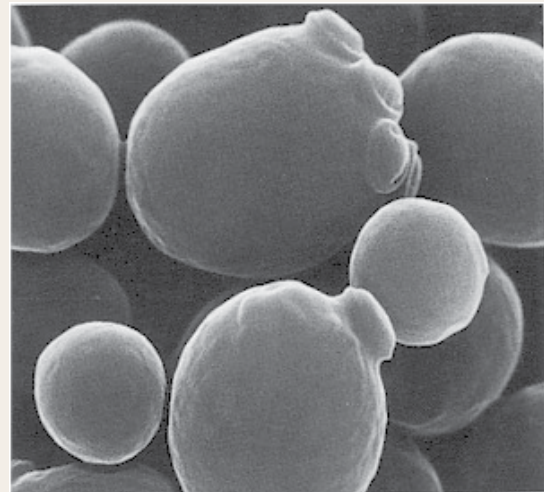


Figura 1. Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*)

Fuente : J Dairy Sci. 92 (4): 1620-1632 (2009)