



## Encapsulación de probióticos:

Alternativa tecnológica para mejorar el cultivo de tilapia

**Por:** Marcelo Fernando Valle Vargas, María Ximena Quintanilla Carvajal, Luisa Marcela Villamil Díaz, Ruth Yolanda Ruiz Pardo

**Formato:** Impreso, Digital

**ISBN:** 978-958-12-0606-3, 978-958-12-0607-0

**Facultad:** [Ingeniería](#)

**Colección:** Investigación # 26

**DOI:** [10.5294/978-958-12-0606-3](https://doi.org/10.5294/978-958-12-0606-3)

**Idioma:** Español

**Precio en dólares:** USD \$18,00

**Número de páginas:** 162

**Palabras clave:** [Estanques para peces](#), [Piscicultura](#), [Probióticos](#)

**\$72.000**

## Reseña del Producto

Con el propósito de incrementar la viabilidad de los probióticos durante su almacenamiento, inclusión en el alimento de los peces y extrusión, así como en el paso por el tracto gastrointestinal, se hace necesario el uso de técnicas para la protección de los probióticos en estos ambientes. Dentro de estas técnicas se encuentra la encapsulación.

Varios estudios se han enfocado en la utilización de probióticos en la alimentación de tilapia, siendo las más comunes las especies de los géneros *Bacillus* y *Lactobacillus*. No obstante, los reportes de encapsulación de probióticos para tilapia son escasos. A partir de lo anterior, se espera que este libro contribuya en el ámbito académico, científico, industrial, económico, social y ambiental. En lo académico y científico, ya que con la información presentada se pueden generar ideas que conduzcan a la estructuración de proyectos de investigación que den como resultado la generación de nuevo conocimiento, junto con su apropiación y circulación. De este modo, podrá ser utilizado tanto en la acuicultura, especialmente en el cultivo de tilapia y peces continentales, como también en el desarrollo de futuras investigaciones con peces marinos, todo con el objetivo de mejorar la productividad, lo que podría generar mayores ingresos a los empresarios, oportunidades de empleo y bienestar social. Adicionalmente, al ser consecuentes con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, gracias a la reducción en el uso de antibióticos, se tendrá menor impacto ambiental.

## Información Adicional

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 17 x 24 x 3 cm
- **Sku:** 9789581206070
- **Código topográfico:** 639.3

## Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN

## 1. CULTIVO DE TILAPIA EN COLOMBIA

Antecedentes de la llegada de la tilapia a Colombia Generalidades de la tilapia

Proceso productivo de la tilapia

Enfermedades en el cultivo de tilapia

Uso de antibióticos en cultivo de tilapia

## 2. USO DE PROBIÓTICOS EN TILAPIA

Definición, características y clasificación

Mecanismos de acción y beneficios de los probióticos Fuentes para el aislamiento de microorganismos probióticos Probióticos utilizados en el cultivo de tilapia

Métodos de administración de los probióticos a los peces Regulación del uso de probióticos en alimentación animal

## 3. PRODUCCIÓN DE PROBIÓTICOS

Proceso de producción de probióticos

Medios de cultivo

Formulación de medios de cultivo

## 4. ENCAPSULACIÓN DE PROBIÓTICOS PARA ALIMENTACIÓN DE TILAPIA

Encapsulación

Uso de probióticos encapsulados en alimentación de peces

Parámetros de evaluación de procesamiento in vitro e in vivo de los encapsulados

## 5. METODOLOGÍAS PARA EVALUAR EL PROCESO DE ENCAPSULACIÓN, PARÁMETROS IN VITRO E IN VIVO

Parámetros de encapsulación

Parámetros in vitro

Parámetros in vivo para evaluación de probióticos encapsulados

CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS REFERENCIAS

AUTORES