



Uso de microorganismos nativos como probióticos durante la engorda de los conejos

Tarsicio Medina Saavedra ¹, Gabriela Arroyo Figueroa¹, María Isabel García Vieira¹, Monica Dariela Quinones Páramo ¹ y Lilia Mexicano Santoyo²

1 Universidad de Guanajuato, 2 Instituto tecnológico de Roque . tarsicioms@hotmail.com

Las bacterias que producen ácido láctico (BAL) se encuentran presentes en la microflora epifítica de los vegetales, entre ellos los géneros: Lactobacillus, Pediococcus, Leuconostoc, Enterococcus, Lactococcus y Streptococcus, existen además consorcios de microorganismos de montaña como levaduras y los cultivos mixtos entre ellos los Bacillus, microorganismos que más se han empleado actualmente como probióticos y promotores del crecimiento en la producción animal. El objetivo de la investigación fue evaluar el uso de microorganismos nativos del ensilado de maíz y de montaña como probióticos en la engorda de conejos. Durante las pruebas se emplearon conejos híbridos donde predomina la raza californiana de 30 días de edad, el tratamiento uno (T1) se adicionaron microorganismos de montaña en ensilado de maíz (MME) en el agua de bebida y el tratamiento dos o convencional (T2) fungió como testigo en el que solamente agua potable en el bebedero, en ambos tratamientos se les proporcionó *ad libitum* alimento comercial para conejos con un 16% de proteína cruda. Los MME se obtuvieron de un proceso inicial anaerobio y otro final aerobio. Se calculó el consumo de alimento y el índice de conversión alimenticia que fueron expresados como la media \pm la desviación estándar y se realizó un análisis de varianza (ANOVA). Se encontró la mayor diferencia de ganancia de peso y conversión alimenticia en T1, con diferencias significativas en la cuarta semana del tratamiento, atribuido a suplemento con MME. El uso de MME resulta una alternativa como probióticos en conejos, sin embargo, formas de reproducción más selectiva que favorezcan el uso de su potencial probiótico.