

NUEVOS PRODUCTOS



Merial introduce GALLIMUNE® Se+St

Gallimune® Se+St

El Departamento de Avicultura de Merial anuncia el lanzamiento de Gallimune® Se+St, es una vacuna bivalente, inactivada frente a Salmonella enteritidis –SE– y Salmonella typhimurium –ST–. Está indicada para la vacunación de pollitas ponedoras y reduce tanto la contaminación transovárica del huevo –SE– como la fecal –SE y ST.

Gallimune® Se+St es la primera vacuna anti-salmonella que se fabrica utilizando una innovadora técnica con fermentación controlada de nutrientes. Este procedimiento de cultivo permite obtener elevadas concentraciones bacterianas sin necesidad de usar métodos mecánicos como centrifugación o microfiltración.

Gracias a este método de cultivo las bacterias no son dañadas físicamente y preservan su total inmunogenicidad. Las bacterias generadas por este método conservan su forma típica de bastón y la expresión antigénica nativa, mientras que la etapa de centrifugación, incluida en los métodos de producción tradicionales de vacunas, puede alterar profundamente la morfología del antígeno.

Además, hay menores posibilidades de que haya LPS libre, por lo que el riesgo de shock endotoxémico es despreciable. La fermentación controlada de nutrientes tiene otra ventaja: las elevadas concentraciones bacterianas permiten conseguir un gran nivel inmunogénico, admitiendo un volumen de dosis vacunal reducida –0,3 ml– y por lo tanto, un menor riesgo de reacciones locales.



Además de la excelente tolerancia y seguridad, consecuencia de la nueva tecnología de fabricación, otros beneficios que se obtienen con Gallimune® Se+St son:

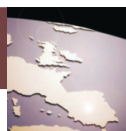
- Una seroconversión rápida, sólida y duradera para una protección mensurable
- Una reducción de la infección ovárica en más de un 90%
- Una gran reducción de la difusión fecal

Gallimune® Se+St está registrada con el número 1764 ESP y se presenta en frascos de polipropileno de 300 ml con 1.000 dosis.

Para más información:
MERIAL LABORATORIOS S.A.
 c/ Tarragona 161 Locales D/E
 08014 Barcelona
 Tel: (+34)93 2928383
 Fax: (+34)93 2928389



NOTICIAS de ESPAÑA



(Viene de página 809)

HUEVOS ESTRELLADOS PARA EL REY Y CLINTON

Según publicaba el pasado 20 de noviembre la prensa diaria del país, el día anterior, durante su visita a Madrid, el ex-presidente de Estados Unidos, Bill Clinton, invitado por su Majestad, Don Juan Carlos, compartió almuerzo en el conocido restaurante de la capital, Casa Lucio, famoso por sus típicos "huevos estrellados".

Para nosotros, la noticia tiene el interés de divulgar la acertada elección

real –porque se supone que la sugerencia partiría de S.M.– por el menú elegido, por estos huevos, "estrellados" con patatas, que han dado la fama a Casa Lucio, algo tan sencillo, económico y sabroso que demuestra que no siempre la sofisticación de la moderna cocina es lo mejor... aunque sobre gustos no haya nada escrito, como dice el refrán.

El resto del menú real tampoco tuvo desperdicio: jamón de Jabugo, merluza a la vasca y dulce de cerezas, todo ello regado con un buen vino de Rioja y con dos



EFE

café para finalizar. Es de suponer –aunque la noticia de la prensa no lo indica– que Clinton saldría bien satisfecho de la cocina española. ●

