

Alimentos y Microbios

Los microbios (o microorganismos) son los seres vivos (o sistemas biológicos como los virus) que solo pueden visualizarse con el microscopio. Miden menos de 0,1 mm.

No todos los microbios son **patógenos**. Por ejemplo los lactobacilos del yogur son útiles para producir alimentos a base de leche.

Otra categoría de microbios útiles son las levaduras. Las **levaduras** como *Saccaromyces cerevisiae* son **células eucariotas** que sirven para producir cerveza a base de cebada, pan a base de trigo o vino a base de **zumo de uva**.

En estos casos los procesos vitales se desarrollan sin necesidad de oxígeno es una **fermentación**.

Nos proponemos el estudio de las células de levadura así como el metabolismo de la fermentación.

1- observación de las células de levadura

- Toma una pequeña gota de suspensión de levadura y colócala en el porta.
- Coloca el cubre y observa al microscopio usando la ficha técnica.

2- Estudio de la fermentación alcohólica

- Llenar un tubo de ensayo con 3 mL de zumo de uva
- Añadir 1 mL de extracto de levaduras.

El extracto solo contiene enzimas ("in zymo" significa "en la levadura" en griego).

- Identificar el gas que se libera, poner en evidencia el alcohol.

Fiche Laboratoire

MARTINEZ	Date :	Salle :	Niveau :
Description succincte :			