



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumnos:

Ailyn Yamili Antonio Gómez.

Nombre del profesor:

Beatriz López López.

Nombre del trabajo:

Ensayo.

Materia: PASIÓN POR EDUCAR

Biología.

Grado:

3°

Grupo:

“U”

Pichucalco, Chiapas a 10 de diciembre de 2020.



Introducción.

La contaminación fúngica de un alimento tiene mucha importancia, no tan sólo por su acción deteriorante, que pudre y malogra materias primas y productos manufacturados, sino también por la capacidad de algunos hongos para sintetizar gran variedad de micotoxinas, para provocar infecciones y, incluso, para provocar reacciones alérgicas en personas hipersensibles a los antígenos fúngicos, por estos motivos, para conocer la calidad microbiológica de un producto, es pertinente realizar un recuento de hongos y levaduras, en general, los hongos son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimio heterótrofos aerobios estrictos, a diferencia de las plantas, presentan un bajo grado de diferenciación en los tejidos.

Índice

Introducción.....	1
Índice.....	2
Ensayo.....	3
Conclusión.....	6

Ensayo

Los hongos son un reino de seres vivos unicelulares o pluricelulares que no forman tejidos y cuyas células se agrupan formando un cuerpo filamentosos y muy ramificado, se estima que existe más de un millón de especies de hongos en el planeta, pero tan sólo unas 70,000 de ellas han sido descritas por los especialistas, los tipos de hongos, según su tipo de vida, los hongos pueden ser saprofitos, parásitos y simbiotes, los hongos saprofitos, como el champiñón o la trufa, se alimentan de sustancias en descomposición, los hongos parásitos se alimentan de los líquidos internos de otros seres vivos, los hongos simbiotes se asocian con otros organismos y se benefician mutuamente, los hongos viven en lugares húmedos, con abundante materia orgánica en descomposición y ocultos a la luz del sol, también pueden habitar medios acuáticos o vivir en el interior de ciertos seres vivos parasitándolos, los hongos tienen alimentación heterótrofa, puesto que no pueden realizar la fotosíntesis porque no tienen clorofila, tienen digestión externa, pues vierten al exterior enzimas digestivas, sustancias proteicas que actúan sobre los alimentos dividiéndolos en moléculas sencillas, los hongos absorben los alimentos después de digerirlos, la reproducción de los hongos puede ser asexual, por esporas, y sexual, las hifas haploides pueden dar lugar por mitosis, es decir, asexualmente, a unas esporas llamadas conidios o conidiósporas, las hifas diploides resultante de la unión de dos hifas haploides pueden dar lugar, por reproducción sexual, a esporas en unas estructuras tipo asca o tipo basidio. Hay dos clases de hifas: hifas cenocíticas, sin tabiques de separación entre células, e hifas tabicadas, con ellos, ahora bien las levaduras; las levaduras son un tipo de hongos muy pequeños, que solo pueden verse por medio de un microscopio, les gusta mucho alimentarse de azúcares, que transforman en otras sustancias y en anhídrido carbónico o CO₂ en un proceso que se llama fermentación, por esa razón se han utilizado desde hace miles de años las levaduras que existen en la Naturaleza en la elaboración del pan y de bebidas como el vino y la cerveza, las levaduras son abundantes en la naturaleza, y se encuentran en el suelo y sobre las plantas, la mayoría de las levaduras que se cultivan pertenecen al género *Saccharomyces*, como la levadura de la cerveza, hay dos tipos fundamentales de

levaduras químicas, biológicas, las levaduras químicas es una levadura química es un producto químico capaz de liberar dióxido de carbono, se trata de una mezcla de un ácido no tóxico, como el cítrico o el tartárico, y una sal de un ácido o base débil, generalmente carbonato o bicarbonato, el mecanismo de reacción es el siguiente: el ácido reacciona con el bicarbonato produciendo burbujas de CO₂, y dando volumen a la masa, la levaduras biológicas las dos son prácticamente iguales tan solo se diferencia de la levadura química en que el efecto de ésta levadura es mucho más lento, mientras que la levadura química actúa de inmediato y es perceptible a la vista el usos de las levaduras las levaduras se han utilizado desde la prehistoria en la elaboración del pan y del vino, pero los fundamentos científicos de su cultivo y uso en grandes cantidades fueron descubiertos por el microbiólogo francés Louis Pasteur en el siglo XIX hoy se utilizan en distintos tipos de fermentación, los diferentes usos de las levaduras son: como fuente de vitaminas del complejo B y de tiamina, en algunas fases de la producción de antibióticos y hormonas esteroides, y como alimento para animales y seres humanos.

Conclusión.

Pues es importante conocer del tema, la diferencia ya que los mohos tienden a ser mucho más coloridos y pueden tener una textura lanosa o velluda mientras que una colonia de levaduras es incolora y generalmente lisa, por lo que la diferencia entre estos tipos de hongos es clara a simple vista.