



**Nombre de alumnos: Nilce Yareth
Sánchez Pastrana**

**Nombre del profesor: Beatriz López
López**

**Nombre del trabajo: Hongos Y
Levaduras**

Materia: Biología

Grado: 3

Grupo: U

Hongos y levaduras

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 e incluso, para provocar reacciones alérgicas en personas hipersensibles a los antígenos fúngicos. En general los hongos son organismos eucariotas pluricelulares filamentosos no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimioheterótrofos aerobios estrictos a diferencia las plantas presentan un bajo grado de diferenciación en los tejidos poseen una pared celular que contiene quitina un polisacárido que le da rigidez y es responsable de su morfología y en ocasiones celulosa algunos hongos presentan capsulas formadas por polisacárido con propiedades inmunógenas y antifagositarias la estructura o cuerpo vegetativo de un hongo se denomina talo, el talo esta formado por filamentos o hifas. Las hifas son tubos largos que están formadas por la pared celular de quitina (componente mayoritario) y el citoplasma con sus inclusiones y núcleos con la información genética. La estructura del hongo que produce las esporas asexuales se denomina conidiófora. Se forman por estrangulamiento del extremo de las hifas. Los conidióforos son hifas especializadas que presentan gran diversidad de forma, color, tamaño, tipo de esputación, etc. Dichas estructuras formadoras de esporas tienen gran importancia en la determinación taxonómica de los hongos. Las levaduras son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas Algunos hongos patógenos para el hombre presentan dimorfismo, pueden existir en la naturaleza en forma de levadura (forma parasitaria) o en forma filamentosas (forma saprófita). Las levaduras, cuando crecen sobre medios sólidos, forman colonias de aspecto característico que recuerdan a las colonias bacterianas. En casi todas las especies de interés industrial, el modo habitual de reproducción vegetativa es por gemación Las colonias de levaduras suelen ser de color crema, más o menos lisas, o de aspecto seco y plegadas, y de tamaño variable. Por ello, el aspecto morfológico de la colonia no representa un habitualmente carácter distintivo importante entre las diferentes especies. Las levaduras pueden crecer en alimentos con un bajo pH (5.0 o menor) y en la presencia de azúcares, ácidos orgánicos y otras fuentes de carbono fácilmente metabolizable. Durante su crecimiento, las levaduras metabolizan algunos componentes alimenticios y producen metabolitos. Los hongos y las levaduras se encuentran ampliamente distribuidos en el ambiente, pueden encontrarse como flora normal de un alimento, o como contaminantes en equipos mal sanitizados. Los hongos y levaduras son fácilmente encontrados en alimentos en los cuales el ambiente es menos favorable para el crecimiento bacteriano por ejemplo bajo pH 5 o <5, baja humedad, aw (0.75), alto contenido en sal o azúcar, baja temperatura de almacenamiento, la presencia de antibióticos o exposiciones a irradiación. Los medios habituales que se utilizan para recuperar hongos son el Sabouraud, el agar extracto de Malta y con menor frecuencia el caldo corazón cerebro. Para prevenir la contaminación del medio con bacterias, se utiliza el cloranfenicol, pero impide el crecimiento de Actinomyces