

Hongos y levaduras

Los hongos son organismos unicelulares o multicelulares que producen esporas y se alimentan de materia orgánica.

Los hongos de carácter multicelular producen hifas fungicas, que son pequeñas estructuras en forma de hilo. A una masa de hifas se les llama micelio y se puede ver a simple vista.

La diferencia principal entre levadura y hongos es que la levadura es un organismo unicelular de forma redondeada y los hongos son organismos multicelulares con hifas filamentosas.

La levadura es un hongo microscópico, que comprende una célula única, de forma ovalada, que se produce a través de la brotación, la levadura es incolora, es eucariota, se puede identificar en una variedad de habitats.

Los hongos se refieren a organismos unicelulares o multicelulares que producen esporas y se alimentan de materia orgánica, producen hifas fungicas, que son pequeñas estructuras con forma de hilos, una masa de hifas se llama micelio.

La levadura se reproduce a través de la brotación, mientras tanto los hongos se reproducen a través de esporas sexuales o asexuales.

La levadura se utiliza en la industria panadera y en la producción de etanol; los hongos se utilizan en la producción de queso y antibióticos.