



Nombre del alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Microbiología

Grado: 2° Cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez, Chiapas a 01 de abril de 2023

Impacto de las algas en la salud

Las algas son elementos de suma importancia, y de alto interés, va desde lo más básico, hasta lo más interesante para toda una población. La cultura asiática incluye a las algas en su dieta, por costumbre, deleitan múltiples tipos de platillos, como el sushi, por ejemplo, con una cubierta de alga, y mariscos crudos en su interior, con sus modificaciones en distintos lugares, qué se ha convertido una comida mundial con gran fama y éxito comercial.

Pero las algas van más allá de eso, ya que cuentan con características importantes, con diferentes aplicaciones, para aspectos delicados que se encuentran en nuestro día a día.

Las algas son un producto muy importante para la economía y desarrollo de múltiples actividades ya que tienen diferentes tipos de características que los hacen aptos para distintos campos; en la industria de los alimentos, farmacéutica agricultura. Cada aplicación es fundamental para los avances científicos, el conocimiento de un nuevo producto y poder experimentar nuevas técnicas con respecto en cuestiones de laboratorios.

Son un recurso importante en la apariencia de algunos alimentos, funcionan igual como espesantes de mermeladas y salsas, además que aportan diferentes tipos de nutrientes, una fuente importante de vitaminas como la rivo flavina, niacina, ácido pantoténico y ácido fólico. Son una fuente primaria de yodo, llegando a aportar el requerimiento diario 150 mg/día. Vilma Quitral R. (2012, 10 de diciembre) Propiedades nutritivas y saludables de algas marinas y su potencialidad como ingrediente funcional. ⁽¹⁾

Una de las funciones principales del yodo en el cuerpo humano es ayudar a la producción de hormonas tiroideas, las cuales son indispensables para el correcto desarrollo de los huesos y un factor de suma importancia en el embarazo, la lactancia y la infancia, etapas fundamentales para la formación de hábitos correctos para toda la vida, llevando a la formación saludable, y creación de un sistema sano y fuerte, para el correcto funcionamiento del metabolismo.

El agar, polisacárido, que encontramos en la estructura de la pared de algunas algas (extraído de algas rodofíceas, del phylum Rhodophyta, con un pigmento específico llamado ficoeritrina). AGAR-AGAR. (2023). ⁽²⁾ Es un elemento clave para la creación de medios de cultivo, ya que actúa como el

producto solidificante en una mezcla, con agua destilada, por ejemplo, para formar una consistencia gelatinosa.

Los medios de cultivo son indispensables para el mundo de la microbiología (parte de la biología que estudia organismos y microorganismos microscópicos), en un hospital, ya que sirven para identificar, por medio de las muestras depositadas en el medio las bacterias causantes de algunas enfermedades infecciosas y los medicamentos a los que las bacterias son débiles, como forma de tratamiento. El aumento del número de microorganismos facilita su identificación y la realización de mayor número de pruebas, por la facilidad de su sensibilidad. María T. Vázquez Pertejo. (2022, octubre). Cultivo. MANUAL MSD. ⁽³⁾

Por el lado de la medicina las algas tienen muchos aciertos en cuestión de enfermedades como la anemia y la osteoporosis, ya que es de vital importancia reforzar los niveles de hierro y vitaminas, y un buen aliado para esto son las algas azules verdosas o el alga espirulina alta en vitamina b12. Dr. Jorge Pérez Calvo Soler. (2017, 03, mayo). La vitamina B12. Medicina integrativa. ⁽⁴⁾

El alga wakame, rica en vitaminas del pigmento de la fucoxantina, es sumamente antioxidante, importante también para padecimientos como el cáncer, interviniendo en la eliminación de toxinas y en el tratamiento del asma por la producción de anti cuerpos.

El conocimiento de las características particulares y generales de diferentes organismos que tenemos a nuestro alrededor, en este caso las algas, nos ayuda a descubrir beneficios que son de vital importancia para nuestra salud, y cómo involucrarnos a prácticas que realmente no son tan difíciles, con la ayuda de un buen instructor, como lo puede ser una visita de laboratorio, que nos acerca mucho más a diferentes propiedades, como el agar, elemento de una alga, en los medios de cultivo, base fundamental para el conocimiento de un mundo tan grande como el de la microbiología.

Bibliografía

- 1) https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182012000400014#:~:text=Las%20algas%20son%20excelente%20fuente,%2C%20cloro%2C%20sulfuro%20y%20f%C3%B3sforo.
- 2) <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/agar-agar-propiedades-como-cocinarla/#:~:text=Qu%C3%A9%20es%20y%20de%20d%C3%B3nde%20viene%20el%20agar%20Dagar,-El%20E2%80%9Calga%20E2%80%9D%20conocida&text=Concretamente%20es%20un%20compuesto%20extra%20ADdo,la%20pared%20de%20algunas%20algas.>
- 3) <https://www.msmanuals.com/es-mx/professional/enfermedades-infecciosas/diagn%C3%B3stico-de-laboratorio-de-las-enfermedades-infecciosas/cultivo>
- 4) <https://www.jorgeperezcalvo.com/la-vitamina-b12#:~:text=Dependiendo%20de%20su%20origen%20y,de%20otras%20clases%20de%20micronutrientes.>