

-Jiménez Vázquez P.A.
-Ugarte Venegas C.J.
-Toledo Alfaro L.M.
-López Roblero M.

Durante el siguiente artículo de investigación se expondrán los hallazgos de las siguientes tomas de muestras:

Agua procedente de un ambiente estancado y extracto de la fermentación de cascara de piña.

Es bien sabido acerca de la existencia de microorganismos imperceptibles a la capacidad visual por si sola del ojo humano, bajo este término hemos llevado a cabo observaciones en microscopio en el laboratorio de nuestras instalaciones.

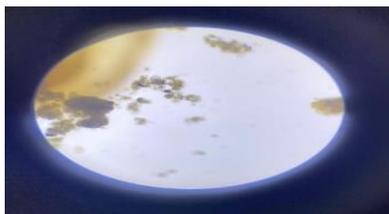
La siguiente metodología fue aplicable para ambos casos:

Como paso inicial se recaudo la muestra del objeto de estudio (en el caso del "tepache" se almaceno la cascara de piña durante 7 días previos), y transportada a nuestro laboratorio, donde se extrajeron unas cuantas gotas, una vez en el porta objetos y a una amplitud solicitada comenzó la inspección de la muestra.

Se habla de agua estancada cuando el agua permanece dentro de las conducciones durante mas de 4hrs. En esta se dan las condiciones perfectas para las bacterias. Durante la primera revisión en el laboratorio llevada a cabo el día 1 de marzo del 2023, se destaca la predominancia de algas en la muestra.



Al objetivo 40, se aprecia presencia de un tipo de estafilococo, basándonos en las referencias vistas en clase.

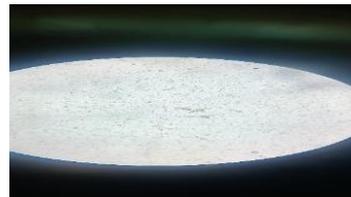


La fermentación es un proceso en el cual se descomponen sustancias orgánicas complejas en otras simples, producido por acción enzimáticas lo cual conlleva a cambios químicos en las sustancias orgánicas. Es un proceso catabólico de oxidación incompleto, al final es un compuesto orgánico.

El tepache al ser una bebida que se obtiene mediante el proceso de fermentación alcohólica anaeróbica, actúan diferentes microorganismos como lo son (lácticas: Lactobacillus lactis, Acéticas: Acetobacter y Enterobacteriaceae) y levaduras (Saccharomyces Cerevisiae).



Para la interpretación de la segunda muestra llevada a cabo el día 8 de marzo del 2023, al objetivo 40 se confirma la presencia de streptococos o lactococos propios de la fermentación de la piña.



El tepache se fermenta y se convierte en una bebida probiótica muy activa, en la cual viven, microorganismos que realizan una predigestión, estos logran atravesar la barrera del ácido del estómago y nos ayudan en el proceso digestivo además de mejorar nuestra flora intestinal-

Fuentes bibliográficas:

Aqua free GmbH, Winsbergring 31, 22525 Hamburg Deutschland.

ovferments.com

XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Biongeniería. Guadalajara.