

# UDS



SHAZADY JEARIM LOPEZ GONZALEZ

PARCIAL 4

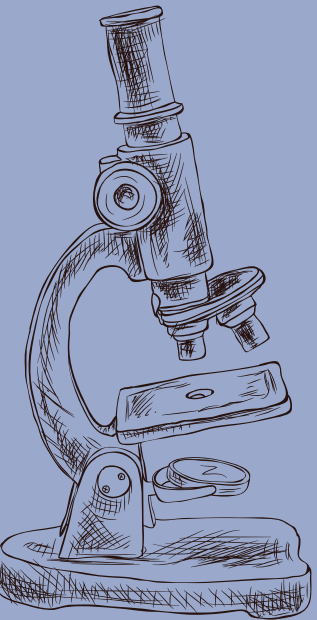
MAPA CONCEPTUAL

MICROBIOLOGÍA

SAMANTHA GUILLEN PHOLENZ

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

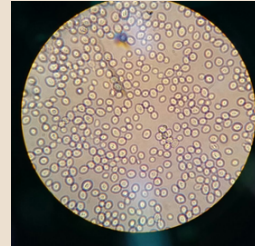
CUATRIMESTRE 2



# LEVADURAS

QUE SON:

Son microorganismos unicelulares que pertenecen AL REINO FUNGI



## 1. REPRODUCCIÓN

- Se reproduce principalmente por gemación (asexual)
- También puede hacerlo por esporulación (sexual)

## 2. FERMENTACIÓN

- Proceso metabólico anaeróbico donde las levaduras transforman azúcares en etanol
- Usada en la producción de pan, cerveza y vino

## 3. LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE

- Especie más utilizada en la industria alimentaria y biotecnológica
- Empleada en la fabricación de pan

## METABOLISMO

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, dignissim taciti semper consequat pharetra himenaeos nam, hac ante ultrices aliquam praesent feugiat.

## 5. USOS INDUSTRIALES

- Producción de etanol
- Producción de proteínas y vitaminas

## 6. RANGO DEL PH

- Prefieren un PH ligeramente ácido (4.0 a 6.0) para su crecimiento óptico

## 7. CELULA DE LEVADURA

- Pared celular compuesta de quitina

## 8. LEVADURA PATÓGENA

- Algunas pueden ser patógenas para el ser humano, como CANDIDA ALBICANS

# BIBLIOGRAFIA

**La información fue sacada del libro de  
la biblioteca de la Universidad  
libro: "MICROBIOLOGIA"**

