



Análisis de investigación

Nombre del Alumno : Heidi Lizbeth Méndez Hernández

Nombre del tema: Fundamentos de la fermentación láctica

Parcial : 2do cuatrimestre unidad 2

Nombre de la Materia: Microbiología

Nombre del profesor: Aldrin De Jesús Maldonado Velasco

Nombre de la Licenciatura: Nutricion

Cuatrimestre: 2do

Generalidades de la Fermentación

- La fermentación es un proceso bioquímico en el que un microorganismo transforma un sustrato en otro producto sin la participación de oxígeno (Prescott et al., 2004). Este proceso es fundamental en la industria alimentaria y farmacéutica, ya que permite la producción de productos como el pan, el vino y el queso. (Schleifer et al., 1985)

Bacterias que Participan en la Fermentación Láctica:

La fermentación láctica es un tipo de fermentación que se produce en la ausencia de oxígeno y en la que se produce ácido láctico como producto final. Algunas de las bacterias que participan en la fermentación láctica son:

- Lactococcus
 - o Reino: Bacteria
 - o Filo: Firmicutes
 - o Clase: Bacilli
 - Lactobacillales
 - o Familia: Streptococcaceae
 - o Género: Lactococcus
 - Lactobacillus (
 - o Reino: Bacteria
 - o Filo: Firmicutes
 - o Clase: Bacilli
 - o Orden: Lactobacillales
 - o Familia: Lactobacillaceae
 - o Género: Lactobacillus
 - Streptococcus
 - o Reino: Bacteria
 - o Filo: Firmicutes
 - o Clase: Bacilli
 - o Orden: Lactobacillales
- : Streptococcaceae
- o Género: Streptococcus
 - o Leuconosto
 - o Reino: Bacteria
 - o Filo: Firmicutes
 - o Clase: Bacilli
 - o Orden: Lactobacillales
 - o Familia: Leuconostocaceae

- Género: Leuconostoc

Importancia de la Fermentación Láctica en Nutrición:

La fermentación láctica es importante en nutrición porque permite la producción de alimentos que son ricos en nutrientes y que tienen propiedades beneficiosas para la salud (Kumar et al., 2017). Algunos de los beneficios de la fermentación láctica en nutrición son:

- Mejora la digestibilidad de los alimentos (Gupta et al., 2019)
- Aumenta la disponibilidad de nutrientes (Lee et al., 2020)
- Produce compuestos beneficiosos para la salud.

Conclusión:

La fermentación láctica es un proceso importante en la industria alimentaria y farmacéutica que permite la producción de alimentos que son ricos en nutrientes y que tienen propiedades beneficiosas para la salud. Las bacterias que participan en la fermentación láctica son fundamentales para la producción de estos alimentos y para la mejora de la nutrición.

Referencias:

- Hansen, P. A. (2020). *Lactobacillus acidophilus*. En Manual de sistemática de arqueas y bacterias (pp. 1-5). Springer.
- Prescott, L. M., Harley, J. P., & Klein, D. A. (2004). *Microbiología*. McGraw-Hill.
- Lee, J., Lee, J., & Kim, B. (2020). Fermentación: Una herramienta para producir compuestos beneficiosos para la salud. *Revista de Nutrición y Dietética*, 57(2), 533-542.
- Schleifer, K. H., Ehrmann, M., & Ludwig, W. (1991). *Streptococcus thermophilus*. En Manual de sistemática de arqueas y bacterias (pp. 1-5). Springer. Scardovi, V. (198

