

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

PRACTICA DE LABORATORIO

Integrantes

- **Abril Montserrat Gómez Aguilar**
- **Jesús Emiliano Ochoa Aguilar**
- **Cristian Daniel Gómez Gómez**



Que es el moho?

El moho es un tipo de hongo microscópico que ayuda a descomponer la materia orgánica muerta. El moho suele presentar tonos negros, azules, rojos y verdes.

Introducción

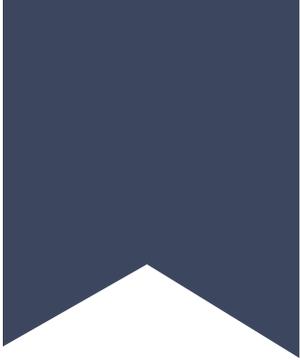
El moho es un tipo de hongo que puede crecer en muchos alimentos, especialmente cuando están guardados en lugares húmedos o durante mucho tiempo. Algunos mohos no hacen daño, otros pueden producir sustancias tóxicas que afectan la salud. Por eso, es importante saber cómo detectar el moho en los alimentos a tiempo. Existen diferentes formas de hacerlo, como observar cambios en el color, la textura o el olor. También se pueden usar métodos más avanzados en laboratorios.

Materiales

- Leche bronca
- Leche de caja
- Queso fresco
- Queso empaquetado
- Carne cruda
- Carne cocida
- 6 cajas de agar sangre
- 3 cajas petri vacías
- 2 hisopos estériles
- pinzas de disección

El desarrollo de la actividad se dividirá en 2 partes

- prt 1.-Procedimiento del cultivo
- Prt 2.-Observación del cultivo



Procedimiento

Prt 1.-Procedimiento del cultivo

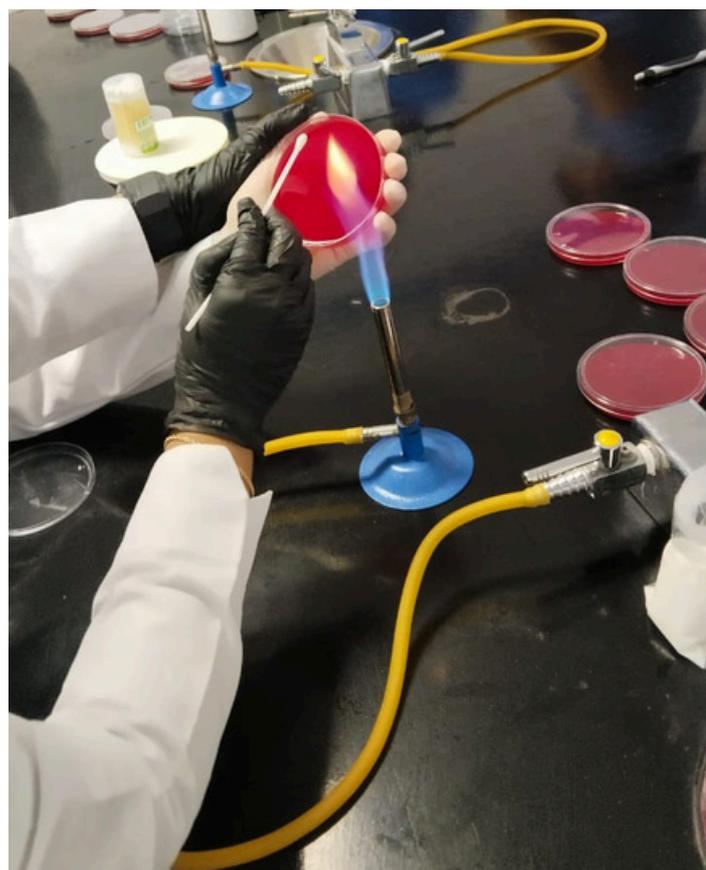
Entramos a laboratorio, nos acomodamos en el lugar en el que se trabajó, se puso los materiales en la mesa, nos dió las indicaciones la Médico...y empezamos a trabajar.

INDICACIONES

Se iba a realizar una tabla para saber las "Características organolepticas" con cada uno de los ingredientes, y se iba a empezar con la leche bronca de ahí con la leche de caja y con cada uno de los ingredientes....nos enseñó como se iba a realizar

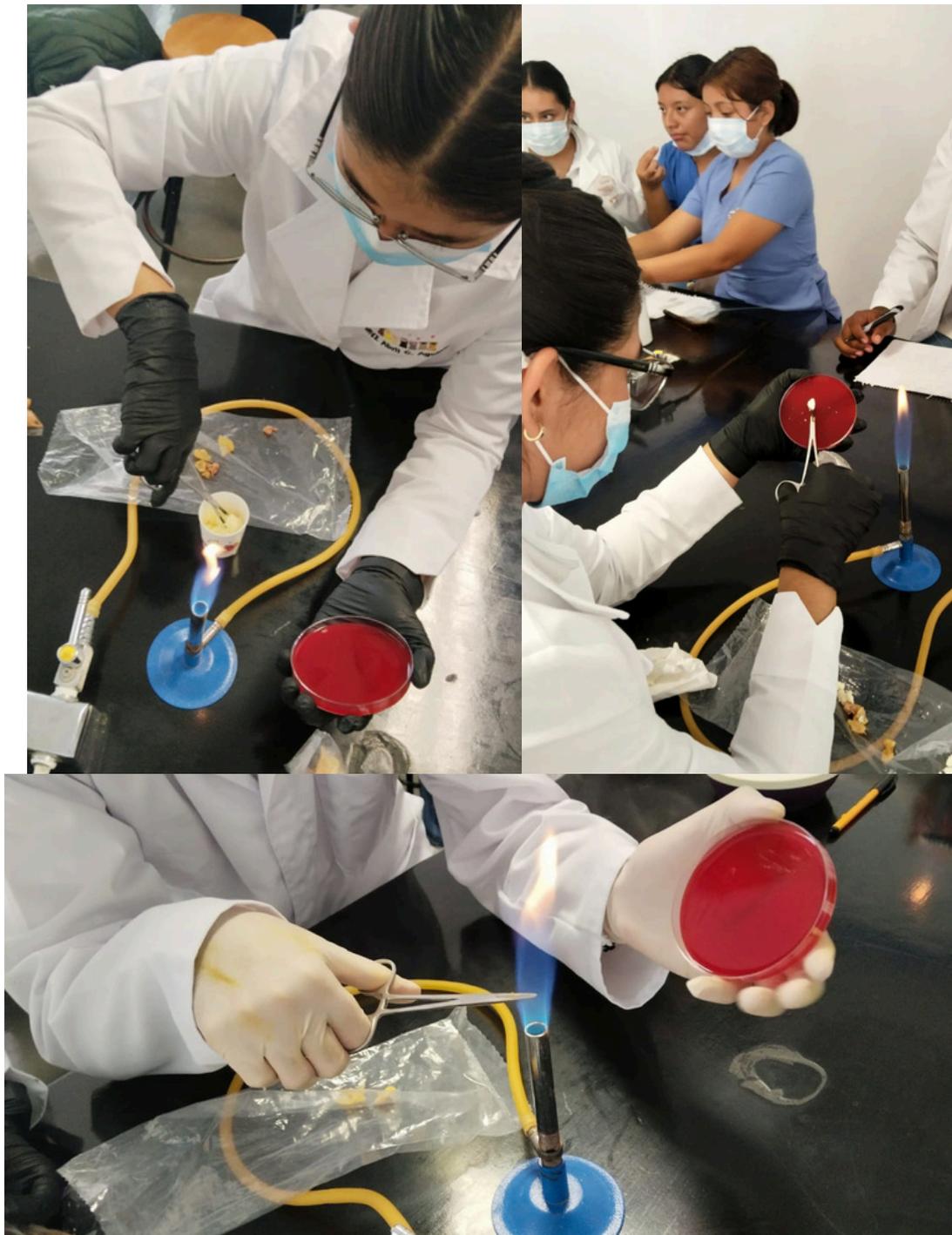
Lo primero que hicimos fue poner la leche bronca en un agar sangre, cerca del mechero y se hizo así como nos indicaron

Así mismo se hizo con la leche de caja



Lo siguiente que se realizó fueron los quesos

Aquí cambió en manejo de como ponerlo en el agar, fue con pinza....se agarraba y se ponía en el agar y luego se se desinfectaba en el mechero y así sucesivamente.



De ahí continuamos con las carnes que primero fue la cruda y de ahí la cocida y se hizo el mismo procedimiento.



Ya que ´habiamos terminado con los de agar sangre, le dijimos a la medico y nos dijo que el poquito de la carne cruda y cocida se pusiera en las cajas petri vacas junto con algo más que quisiéramos



Y eso fue todo lo que se realizó

	Color	Olor	Sabor	Textura	Sonido
L fresca	Blanco	Fuerte a cabra	X	Espesa	Compacto
L caja	Blanco	A leche	Dulce, rico	Líquida	Líquido
Q fresco	Amarillo	Queso	Acido, dulce	Cremoso	X
Q empacotado	Blanco	Poco olor a leche	Simple	Grumoso	X
C cruda	Amarillo	Crudo	X	Pegajoso	X
C cocida	Gris	tomate, condimentos	Carne de cerdo con tomate	Sólido caldoso	X



Prt 2.-Observación del cultivo

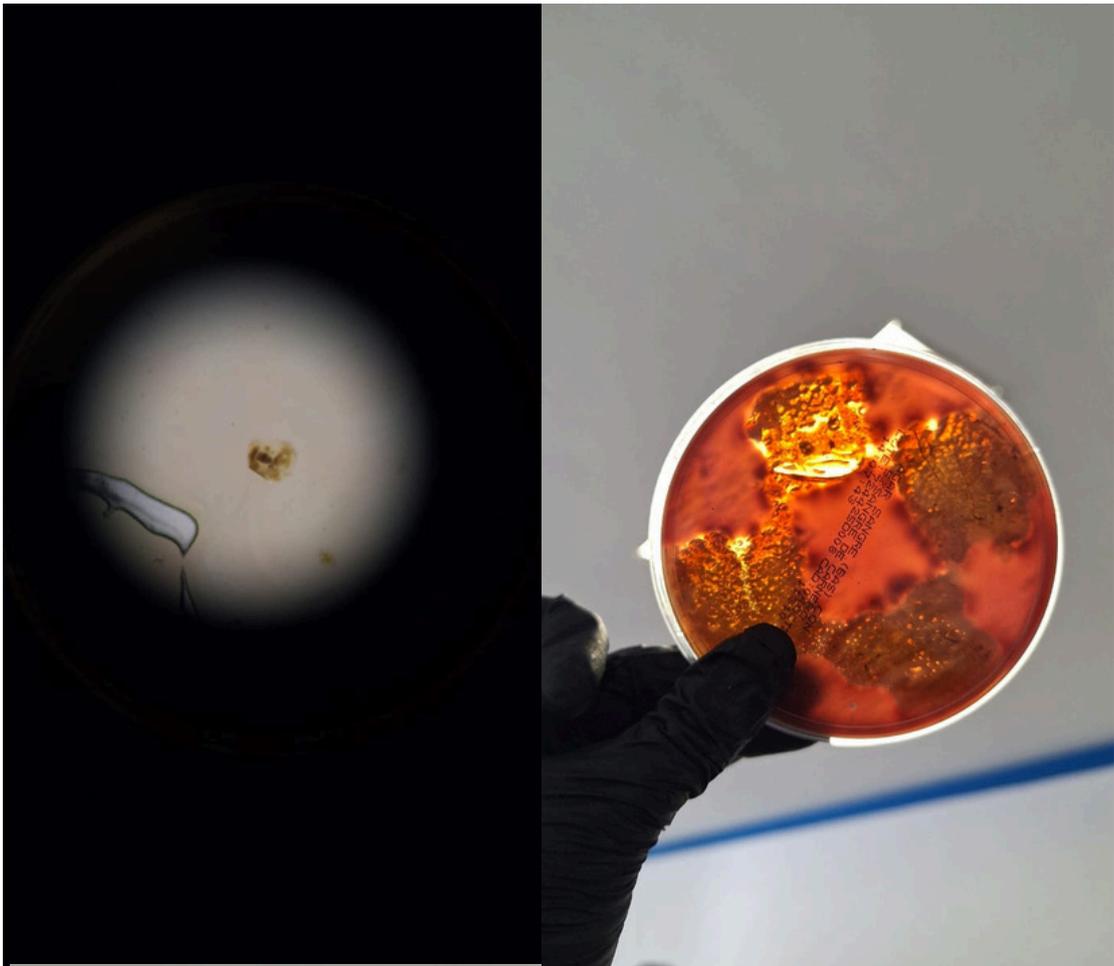
Entramos a laboratorio, nos acomodamos en el lugar en el que se trabajó, se puso los materiales en la mesa, nos dió las indicaciones la Médico...y empezamos a trabajar.

INDICACIONES

Se iba observar cada una de las muestras y ver las diferencias de cada uno.....luego se iba a observar en el microscopio

Ya que anotamos todo nos dimos cuenta que la carne creó moos





Investigación sobre la pasteurización de la leche

La pasteurización es un proceso térmico utilizado para eliminar los patógenos presentes en la leche, sin alterar sus propiedades nutricionales.

Este proceso garantiza que la leche sea segura para el consumo, reduce enfermedades infecciosas. Aunque puede causar leves pérdidas de vitaminas y pequeños cambios en el sabor, sus beneficios en salud pública son muy superiores. En la mayoría de países, la pasteurización es obligatoria para la comercialización de leche.



Conclusión

Detectar el moho en los alimentos es necesario para proteger nuestra salud. A simple vista, podemos ver señales como manchas, malos olores o cambios en la forma del alimento. Sin embargo, en algunos casos, se necesita ayuda de pruebas especiales para estar seguros. Para conocer estos métodos nos permite evitar consumir alimentos dañados. Así nos cuidamos y evitamos problemas de salud relacionados con los hongos.