



Mi Universidad

“Ensayo”

Nombre del Alumno: Jose Eligio Buenfil Maldonado.

Nombre del tema: Ensayo.

Parcial: IV.

Nombre de la Materia: Bromatología I.

Nombre del profesor: Lorena Solís Meza.

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Cuatrimestre: III.

“Práctica inoculación y detección de moho en alimentos”

INTRODUCCION:

1. Calidad de los alimentos (queso empaquetado, queso fresco, carne cruda, carne cocida):

- Queso empaquetado: La calidad depende de la frescura, textura firme pero no seca, sabor característico sin olores extraños, y buen aspecto visual sin moho o manchas. Debe estar bien sellado para evitar contaminación.
- Queso fresco: Es más perecedero. La calidad se evalúa por su textura suave y húmeda, sabor ligeramente ácido o lácteo, color blanco uniforme y ausencia de moho o mal olor.
- Carne cruda: La calidad se mide por el color (rojo brillante para carnes rojas), firmeza al tacto, olor fresco sin amoníaco ni rancio, y ausencia de manchas o fluidos anormales.
- Carne cocida: Debe tener un color uniforme según el tipo de cocción, textura tierna pero firme, aroma agradable sin olores extraños y estar libre de contaminación.

2. ¿Qué es el moho?

El moho es un tipo de hongo que crece en ambientes húmedos y con materia orgánica. Se manifiesta como una capa visible en alimentos o superficies, generalmente con aspecto vellosa o algodonosa y colores variados (verde, blanco, negro, azul). Algunos mohos son inofensivos o útiles (como en ciertos quesos), pero otros pueden producir toxinas dañinas para la salud.

3. ¿Qué son y cuáles son las características organolépticas de los alimentos?

Los alimentos tienen características organolépticas que son las propiedades que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: vista, olfato, gusto, tacto y oído. Estas características ayudan a evaluar la calidad y aceptabilidad del alimento.

- Vista: color, brillo, forma y apariencia general.
- Olfato: aroma o olor que desprende el alimento.
- Gusto: sabor (dulce, salado, ácido, amargo, umami).
- Tacto: textura (suave, áspero, crocante).
- Oído: sonidos al masticar o manipular el alimento (crujiente).

MATERIALES:

Alimentos para la prueba: Escoge muestras como frutas, pan, o productos lácteos que sean susceptibles a la contaminación por moho.

Medios de cultivo:

- Agar DRBC (Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol) para el crecimiento y recuento de hongos.
- Placas de Petri: Para inocular las muestras y observar el crecimiento del moho.
- Inoculadores: Para transferir las muestras al medio de cultivo.
- Microscopio: Para observar las características morfológicas del moho.
- Guantes desechables: Para manipular los alimentos y evitar contaminación cruzada.
- Bolsas de plástico o frascos herméticos: Para almacenar las muestras antes de la prueba.
- Etiquetas: Para identificar cada muestra y anotar observaciones.
- Pipetas, isopos esteriles o pinzas quirurgicas: Para realizar diluciones y transferencias precisas de las muestras.

PROCEDIMIENTO:

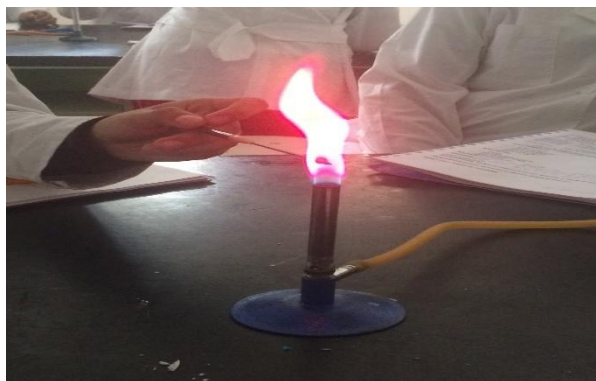
1.Preparación del área de trabajo:

- Limpia y desinfecta la superficie donde realizarás la práctica.
- Coloca todos los materiales necesarios al alcance.



2.Encender el encendedor de laboratorio:

- Debe alcanzar una cierta temperatura neutra en donde el area este lo mas esteril posible y se pueda hacer el manejo de los agares con seguridad.



3.Preparación de las muestras:

- Toma porciones de los alimentos que deseas analizar. Si es necesario, corta las muestras en piezas pequeñas para facilitar la inoculación.



4. Inoculación del medio de cultivo:

- Con el guante puesto, usa el inoculador para tomar una pequeña cantidad de la muestra.
- Inocula el agar en las placas de Petri, distribuyendo la muestra uniformemente. Asegúrate de etiquetar cada placa con el tipo de alimento y la fecha.



5. Incubación:

- En este caso la incubación que utilizamos fue atrás del motor de un refrigerador para que logre conservarse con la temperatura adecuada siendo entre 25 y 30 grados centígrados, pero normalmente y profesionalmente se deberían utilizar una incubadoras especiales para su conservación.



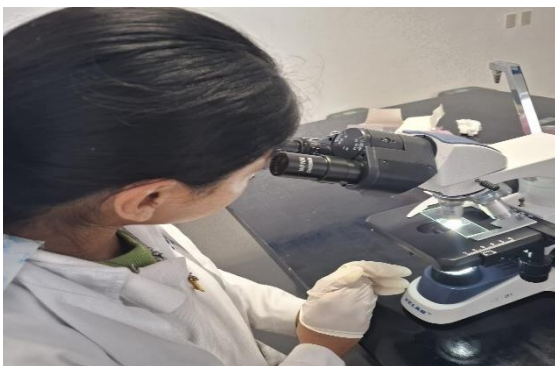
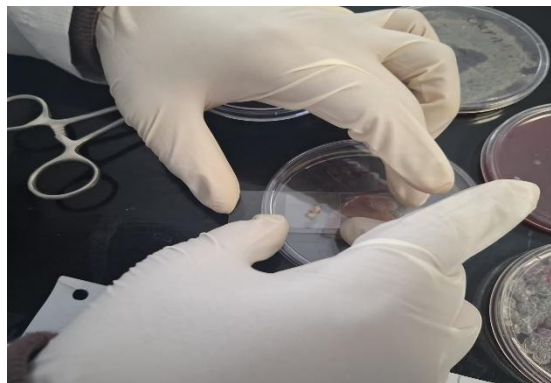
6. Observación del crecimiento:

- Después del período de incubación, examina las placas en busca de colonias visibles.
- Anota las características del moho (color, textura, olor) y cualquier otro dato relevante.



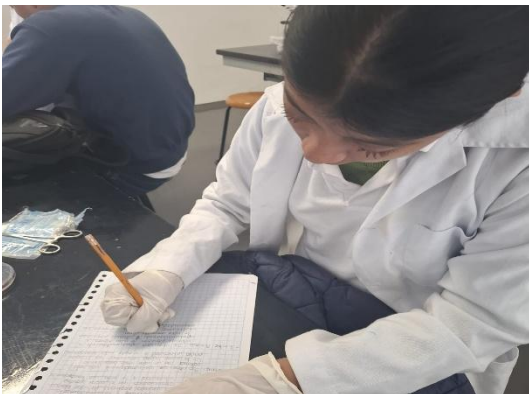
7. Microscopía:

- Si deseas un análisis más detallado, toma un pequeño trozo del moho crecido y colócalo en un portaobjetos.
- Observa bajo el microscopio para identificar características morfológicas específicas.



8. Registro y análisis:

- Documenta tus observaciones en un cuaderno o un informe, incluyendo fotos si es posible.
- Compara los resultados con estándares conocidos o literatura sobre mohos comunes en alimentos.



	color	olor	sabor	Textura	sonido
Leche B	Blanco	Agrio	X	liquida	burbujas
Leche C	Blanco	Dulce	Dulce	liquida	burbujas
Queso F	Blanco	agrio	salado	Blanco	Blanco
Queso E	Amarillo	manle gullin	zinfu co	Blanco	biscoso
Carne C	Blanco o dorado	pudic facto	X	Suave	Blanco
Carne cocida	Amarillo o moreno	Queno	Queno sin sal	duave	sin sonido

9. Limpieza:

- Desinfecta todas las superficies utilizadas y desecha adecuadamente los materiales desechables.