



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Gabriela Montserrat Calvo Vázquez

Shazady Jearim López Gonzales

Practica: Detección De Moho En Los Alimentos

Parcial: IV

Nombre de la Materia: Bromatología Animal

Nombre del profesor: Lorena Guadalupe Solís meza

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria Y Zootecnia

Cuatrimestre: 3

DETECCIÓN DE MOHO

El moho es un tipo de hongo que puede crecer en los alimentos y causar daños significativos a la salud humano y animal. En este trabajo, pusimos a practica el crecimiento de moho en los alimentos con agarres, el objetivo de esta practica fue determinar las condiciones que favorecen el crecimiento de moho en los alimentos con agarres y evaluar los riesgos para la salud, también pudimos observar las características organolépticas de los alimentos (olor, color, sabor, textura)

Pusimos en práctica:

- Leche de cabra
- Leche en caja
- Queso (no empaquetado)
- Carne de la cafetería de abajo (2) y arriba (1)



Materiales usados:

- | | |
|---------------------|--|
| -Agarres de cordero | -Leche en caja |
| -Caja Petri | -Leche de cabra |
| -Isopos | -Queso |
| -Mechero | -Carne de las cafeterías de arriba y abajo |

Procedimiento

1: Prendemos el mechero



2: En seguida nos ponemos los guantes



3: Nos acercamos al mechero, tomamos el agar de sangre y Con ayuda de un isopo tomamos una muestra de leche de caja, hicimos 4 sisac en el lado derecho, izquierdo, arriba y abajo



4: Hicimos el mismo procedimiento con la leche de cabra (con otro agar)



5: Tomamos otro agar hicimos lo mismo, pero ahora con ayuda de una pinza agarramos un pedazo de queso



6: Hacemos lo mismo con las carnes, utilizamos carnes de un taco

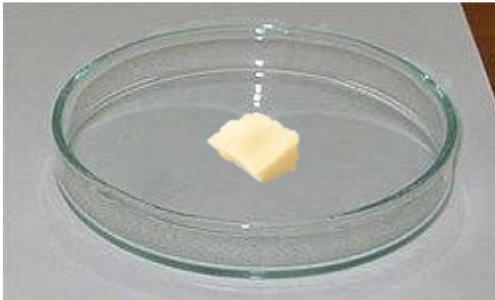


Cafetería de abajo



Cafetería de arriba

7: En las cajas petri hicimos lo mismo nos acercamos al mechero, pero ahora dejamos un pedazo de queso y de carnes



8: Le pusimos nombres a todas las cajas petril



9: Las empacamos en una bolsa y la llevó una compañera a su casa, la dejo atrás de su refrigerador

10: A los cuatro días la llevo para poder observar los crecimientos de moho



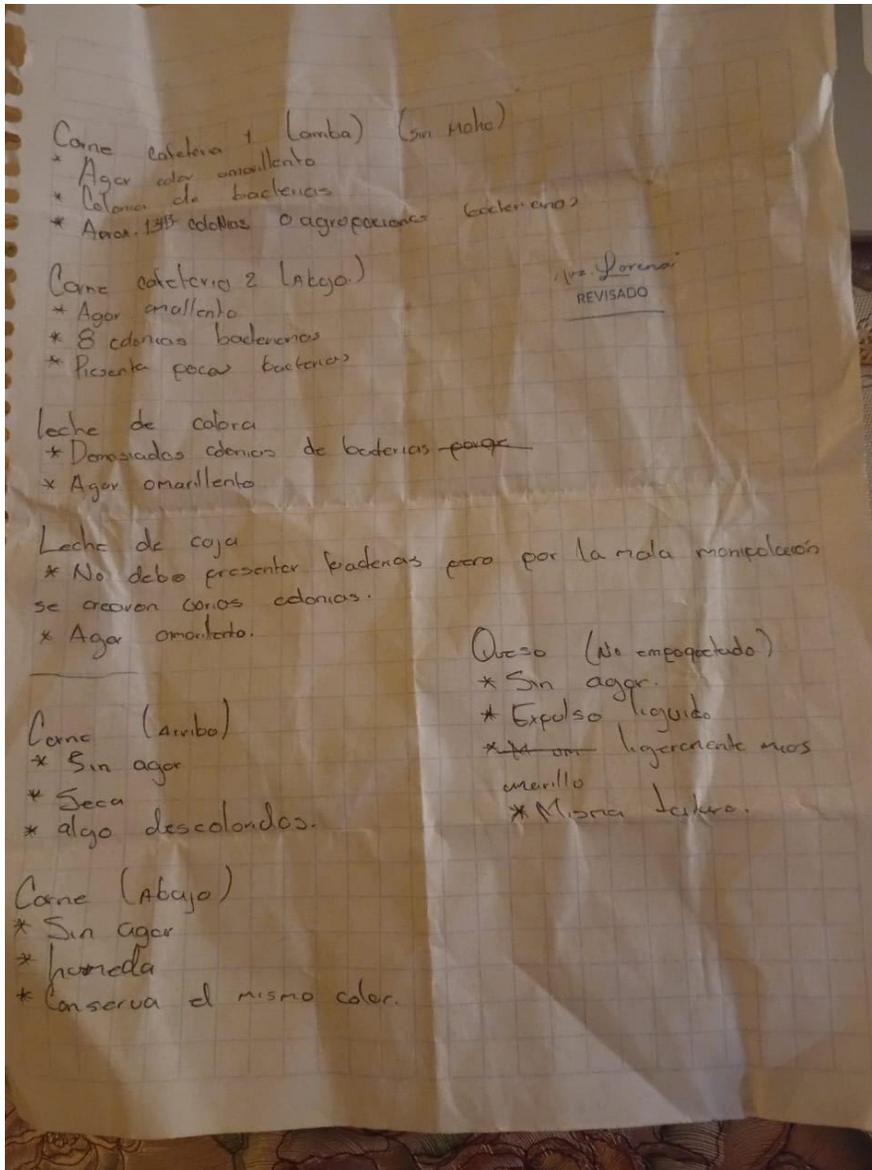
Cafetería de arriba



Cafetería de abajo



Leche de cabra



Resultados obtenidos: El único que se cultivo moho fue el agar de leche de cabra, pero no fue tanto, también pudimos observar varias colonias de bacterias en la carne de la cafetería de arriba y en la leche de cabra, y en la leche de caja no debió presentar bacterias, pero por mala manipulación se crearon varias colonias

Bibliografía

[https://devx.meta.gov.co/media/centrodocumentacion/2024/03/07/P-SA-145 PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE RECUESTO DE MOHOS Y LE VADURAS EN ALIMENTOS ICMSF V1.pdf](https://devx.meta.gov.co/media/centrodocumentacion/2024/03/07/P-SA-145%20PROCEDIMIENTO%20T%C3%89CNICO%20DE%20RECUESTO%20DE%20MOHOS%20Y%20LE%20VADURAS%20EN%20ALIMENTOS%20ICMSF%20V1.pdf)