



PAULINA ELIZABETH SOLIS PASQUETT

TERCER PARCIAL

BROMATOLGIA ANIMAL

SOLIS MEZA LORENA GUADALUPE

LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y

ZOOTECNIA

TERCER CUATRIMESTRE

## Introducción

---

La calidad de los alimentos es fundamental para garantizar la seguridad y salud del consumidor. En esta práctica se trabajaron dos tipos de leche: leche de caja y leche fresca (bronca). La leche de caja es un producto pasteurizado y procesado para prolongar su vida útil, mientras que la leche fresca es un producto sin tratamiento térmico, por lo que su calidad microbiológica puede variar considerablemente.

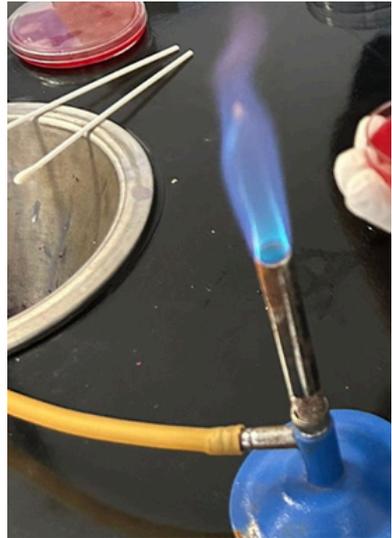
El moho es un tipo de hongo filamentosos que crece sobre materia orgánica, incluyendo alimentos, y puede afectar su calidad y seguridad. Los mohos se reproducen mediante esporas y pueden producir metabolitos tóxicos llamados micotoxinas, que representan un riesgo para la salud humana. La detección y control del moho en alimentos es esencial para evitar su deterioro y posibles daños a la salud.

# MATERIALES

- Agar sangre de cordero (medio de cultivo)
- Isótopos estériles
- Leche de caja (pasteurizada)
- Leche fresca (bronca)
- Mechero de Bunsen
- Cerillos
- Papel film para cubrir placas
- Refrigerador para incubación

# 01 PROCEDIMIENTO

1. Conectar el mechero de Bunsen a la fuente de gas, encenderlo con un cerillo y regular la llama a color azul para mantener la esterilidad.



1. Destapar la leche de caja y un isopo estéril; remojar el isopo en la leche.

2. Destapar una placa de agar sangre lo más cerca posible de la llama para evitar contaminación ambiental.

3. Frotar el isopo sobre la superficie del agar, cubriendo un área en forma de cuadrado sin despegar el isopo.

4. Sellar y etiquetar la placa con la muestra correspondiente.



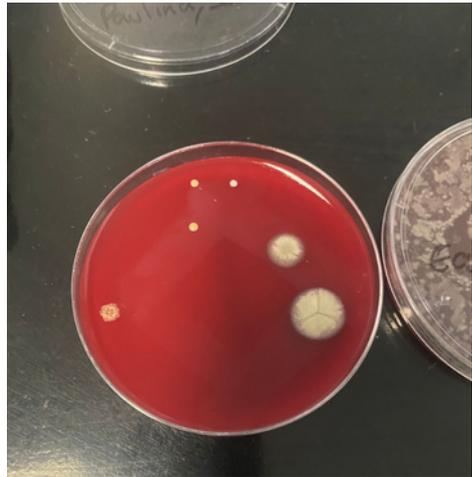


- Repetir el procedimiento con la leche fresca.
- Cubrir las placas con papel film y guardar en refrigeración durante 3 días.
- Observar las placas después del periodo de incubación para detectar crecimiento de moho o bacterias.

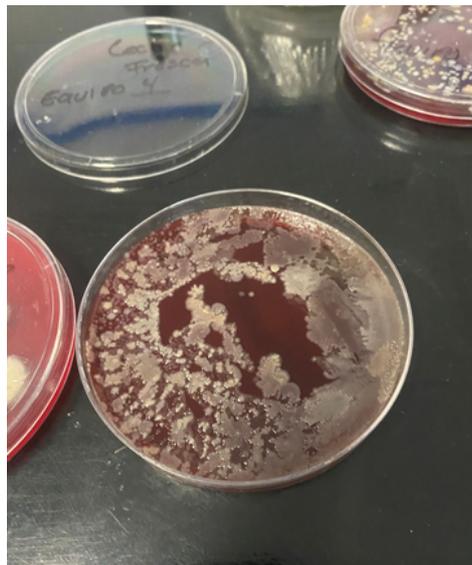
# 02

## RESULTADOS OBTENIDOS

Leche de caja: No se observaron formas visibles de moho, solo manchas redondas grisáceas en el agar, sin presencia de mal olor. Se detectó una leve contaminación del agar, pero sin proliferación significativa de microorganismos.



Leche fresca: Se observó una gran proliferación de una masa viscosa de color café grisáceo, ocupando casi toda la superficie del agar, indicador de presencia bacteriana y posible contaminación microbiana.



Además, las placas que aún están incubando presentan las siguientes observaciones:

- En la leche de caja, se mantienen las manchas grises sin crecimiento evidente de moho.
- En la leche fresca, se intensifica la masa viscosa, con posible inicio de formación de colonias fúngicas.

## COMPARACIÓN DE RESULTADOS

### LECHE DE CAJA VS LECHE FRESCA

La leche de caja, al ser pasteurizada y sometida a procesos de envasado aséptico, tiene una menor carga microbiana inicial y está diseñada para inhibir el crecimiento de microorganismos, incluyendo mohos y bacterias. Esto explica la ausencia de crecimiento visible de moho y la baja contaminación observada en el agar.

Por otro lado, la leche fresca no ha sido sometida a tratamientos térmicos ni procesos de conservación estrictos, lo que facilita la proliferación de bacterias y hongos. La masa viscosa observada es indicativa de una alta carga microbiana, que puede incluir bacterias y mohos, debido a la falta de control microbiológico en su producción y almacenamiento.

Este contraste refleja la importancia de los procesos industriales en la calidad y seguridad de los alimentos, donde la pasteurización y el envasado controlado reducen significativamente la contaminación microbiana y el riesgo de deterioro por mohos y bacterias

# 04 CONSLUSIONES

---

## OPINIONES

La práctica permitió observar cómo diferentes procesos de producción y conservación afectan la calidad microbiológica de la leche. La leche de caja mostró una mejor calidad microbiológica al no presentar crecimiento significativo de mohos ni bacterias, mientras que la leche fresca presentó una alta proliferación microbiana, evidenciando la necesidad de controles adecuados para evitar deterioro y riesgos sanitarios.

La detección de mohos y bacterias en alimentos es crucial para garantizar su inocuidad, y el uso de medios de cultivo como el agar sangre es una técnica efectiva para identificar contaminaciones. El control de temperatura, higiene y almacenamiento es fundamental para prevenir el crecimiento de estos microorganismos.

# BIBLIOGRAFIA

[SCRIBD]



## OBSERVACIÓN DE MOHOS EN DIVERSOS ALIMENTOS PARA VER SU ESTRUCTURA FUNGICA



[Download this PDF](#)

1 / 21

