



Medicina veterinaria y zootecnia

Bromatología animal

Profe: Solis Meza Lorena Guadalupe

Alumno: Mendoza Jimenez Leonel

Grado: 3er cuatrimestre

Grupo: "B"

Actividad: Reporte de practica

INTRODUCCION:

Para realizar esta observacion, utilizamos diferentes alimentos para aserle la inoculacion y saber que tipos de hongos y bacterias que proliferan en estos. Los alimentos que utilizamos no se sabian la higiene con las que se manejaban anteriormente.

¿Que es el moho?

Los hongos (moho) son organismos microscópicos que viven en la materia animal o vegetal. Ayudan en la descomposición de la materia muerta y a reciclar los nutrientes en el medio ambiente. Se encuentran presente prácticamente en todas partes y se les puede encontrar creciendo en materia orgánica como el suelo, los alimentos y la materia vegetal. Para poder reproducirse, el moho produce esporas, las cuales se propagan a través del aire, el agua o a través de insectos. Estas esporas actúan como semillas y pueden propiciar un nuevo crecimiento de moho si las condiciones son apropiadas.

Materiales utilizados:

- Agar sangre
- Cajas petris
- Leche de caja
- Leche fresca (bronca)
- Queso fresco
- Mermelada de barritas
- Carne de res cafeteria 1
- Carne de res cafeteria 2
- Guantes
- Cubrebocas
- Isopos esteriles
- Pinzas de exploracion

PROCEDIMIENTO:

Empezamos tomando una muestra de leche de caja, introduciendo el isopo ala caja de leche, para despues frotar sobre el agar dejando un cuadrado en el centro del cultivo.



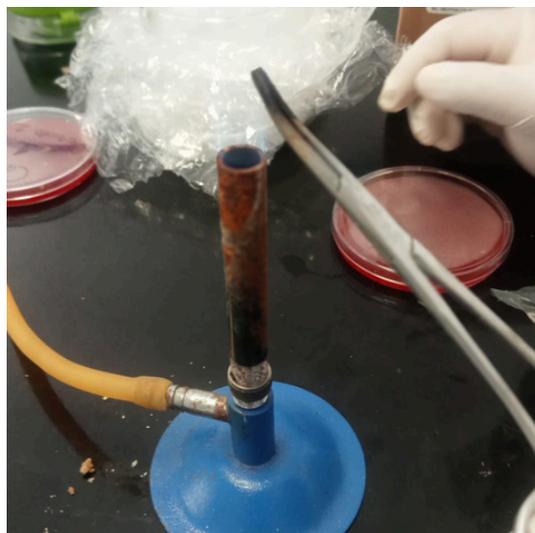
Despues de aver terminado de inocular la leche de caja procedimos a taparla inmediatamente y despues rotular nuestra muestra.



Procedimos aser el mismo procedimiento con la leche bronca.



Posteriormente pasamos a realizar lo mismo con los productos solidos, la una diferencia es que primero esterilizamos nuestra pinza de exploracion.

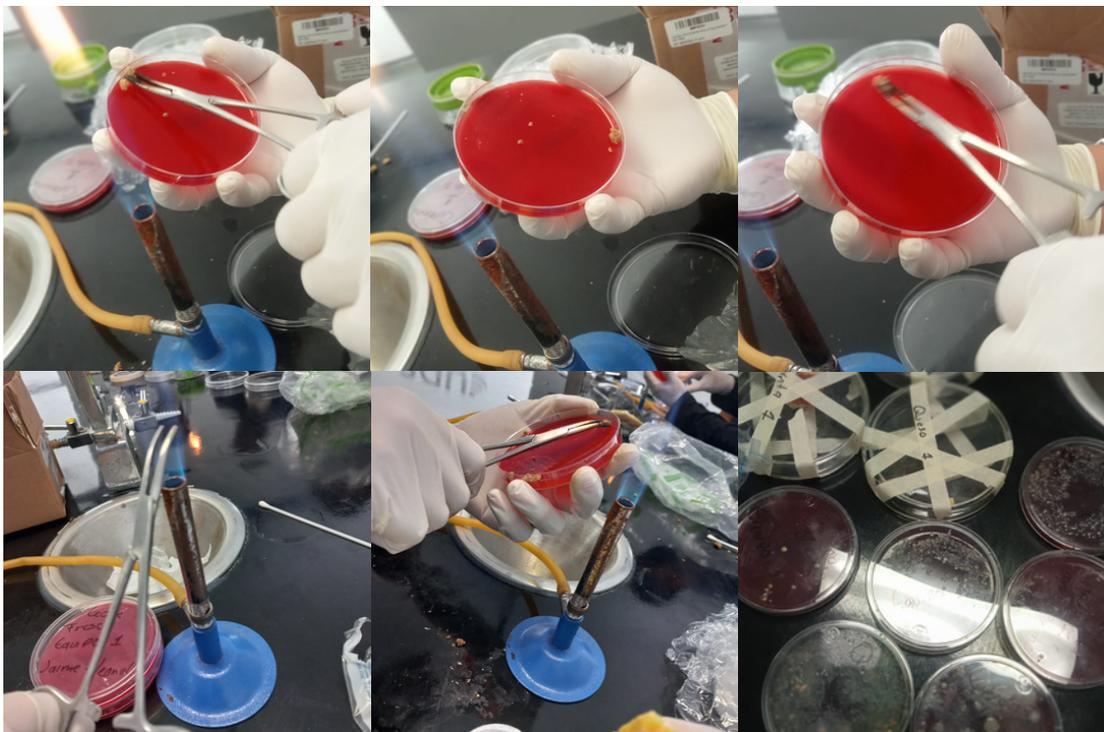


Una vez que tengamos esteril nuestra pinza procedemos a tomar una pequeña muestra de nuestro queso fresco para posteriormente inocular en nuestro agar.



Terminando de inocular nuestra muestra procedemos a taparlo y rotularlo.

Repetimos los mismos procedimientos con los demas alimentos. (carne de ambas cafeterias y mermelada)



Terminando de inocular nuestras muestras en agar procedimos a tomar una pequeña muestra de mermelada y lo colocamos en nuestra caja petri.



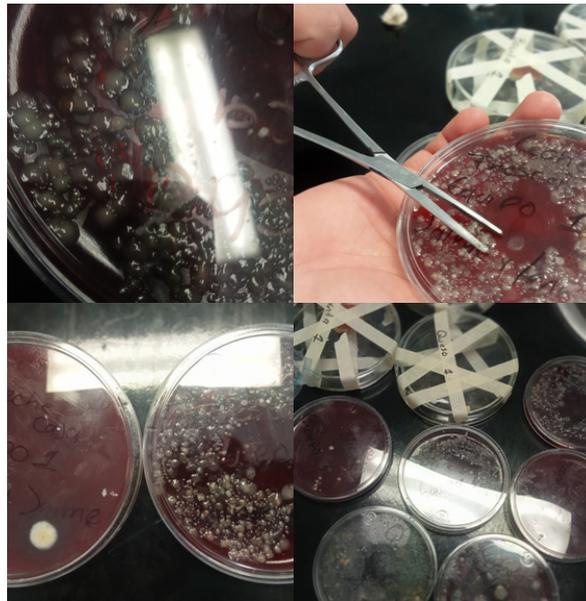
Una vez teniendo la muestra, cerramos nuestra caja y rotulamos.

Los mismos procedimientos se realizaron con la carne de la cafetería 1 y con el queso fresco.

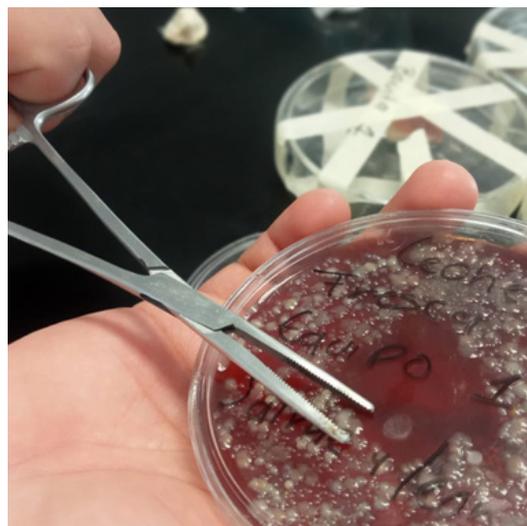
Tapamos bien nuestras muestras para posteriormente guardarlos por 3 días.



Despues que pasaron los 3 dias, destapamos las muestras tento las de agar como las cajas petris. En lo cual se observo presencia de moho en casi todas las muestras que se cultivaron en el agar, a ecepcion de la leche de caja. Mientras que por otro lado en las cajas patris no hubo ningun crecimiento de algun microorganismo.



El ejemplo mas claro de presencia de moho fue en la leche bronca, la cual se tomo una muestra para posteriormente ver en el microscopio y saber que tipo de bacterias crecieron en ella.



Los ejemplos de la leche fueron los mas claros. La diferencia en el crecimiento de moho entre la leche fresca (leche bronca) y la leche de caja en un cultivo de agar sangre se debe a los diferentes tratamientos que reciben. La leche fresca, al no ser procesada, contiene una población más diversa de microorganismos, incluyendo mohos, que pueden desarrollarse en el agar. La leche de caja, por otro lado, ha sido sometida a procesos como la pasteurización y el envasado aséptico, que reducen o eliminan la mayoría de los microorganismos, incluyendo los mohos, y previenen su crecimiento posterior.

