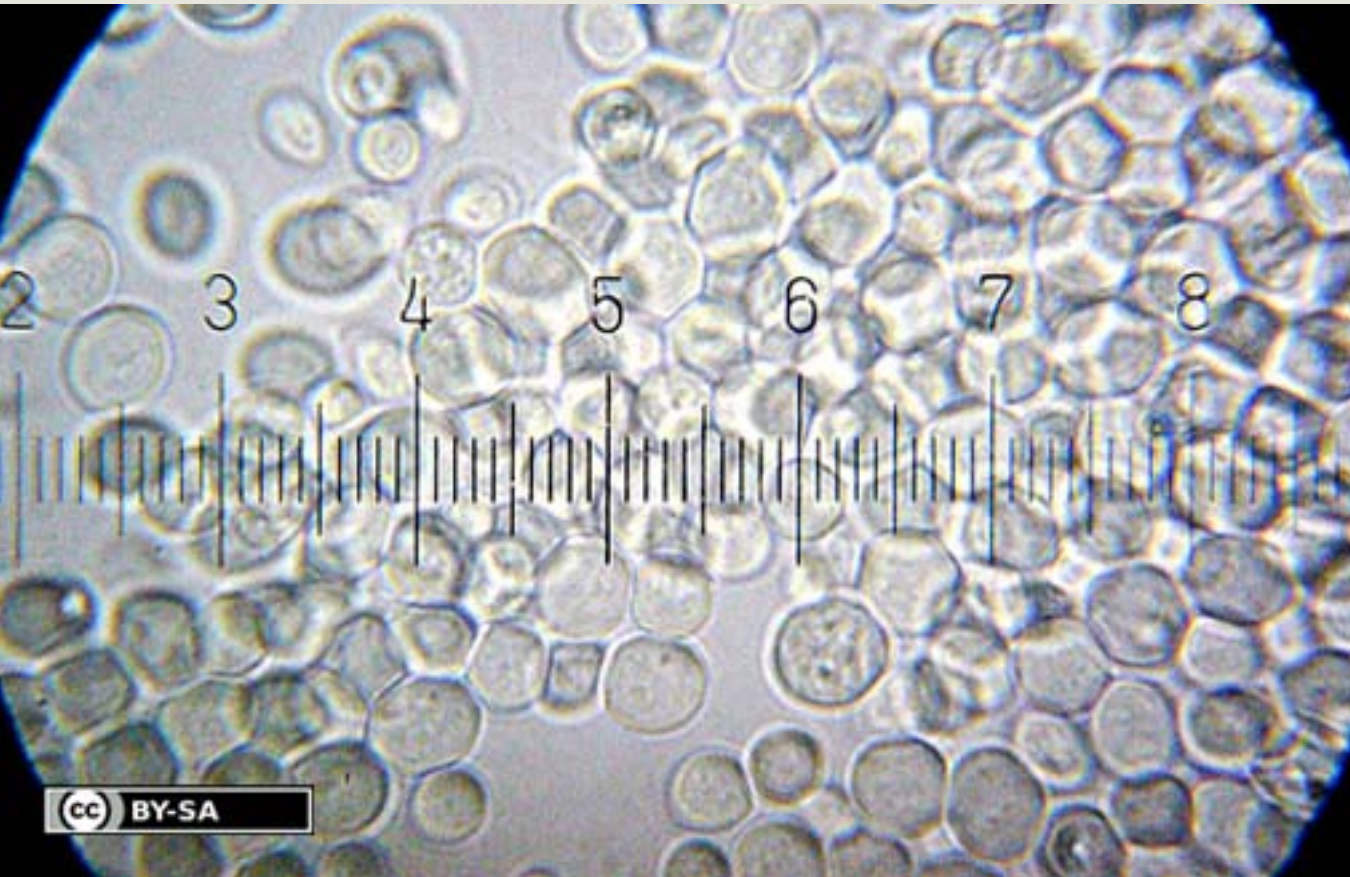


# Levadura

*Saccharomyces*



## CLASIFICACIÓN

Orden: Saccharomycetales

Familia: Saccharomycetaceae

Género: *Saccharomyces*



Las levaduras son hongos unicelulares muy pequeños, que solo pueden ser vistos con microscopio y que presentan formas variadas. Han sido utilizadas por el ser humano desde hace mucho tiempo para producir cerveza y pan, debido a su capacidad de descomponer carbohidratos, como el azúcar, mediante un proceso conocido como *fermentación*.

VER



# Levadura

*Saccharomyces*



Habita donde hay materia orgánica, donde las condiciones ambientales son adecuadas para su desarrollo.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

La fermentación se produce cuando las levaduras extraen energía del azúcar presente en la materia prima. Debido a que son anaerobias (es decir que no necesitan la presencia de oxígeno para crecer) generan alcohol como producto de la fermentación. Por ese motivo son utilizadas para producir bebidas alcohólicas.

En el caso de la producción de vino, las levaduras se alimentan del azúcar de las uvas y lo reemplazan por alcohol. Al aumentar la concentración de alcohol, las levaduras mueren y de esa forma finaliza el proceso de fermentación.

La producción de cerveza se realiza mediante la fermentación de una especie de levadura que se alimenta del azúcar presente en los granos de cebada: *Saccharomyces cerevisiae*.

Algunas especies son utilizadas en la producción de pan y otras se usan en la medicina.

## ¿SABÍAS QUÉ?

Su reproducción es asexual, por gemación. Una yema se forma a partir de la levadura original y, si las condiciones son adecuadas, se desprende para formar un nuevo individuo.



Según el grupo de levaduras, pueden presentar reproducción sexual mediante ascosporas o basidiosporas. Las ascosporas están contenidas en una estructura llamada *asca*; las basidiosporas, en una estructura llamada *basidio*.

