

Micro No. 26

Departamento: Biología y Química

Título: La sensibilidad de los fagos de *Streptococcus cremoris* a desinfectantes comerciales y potenciales

Autor: Lourdes Guerrero

Año: 1982

Los cultivos microbianos o fermentos son usados en la industria láctea para la preparación de yogurt, mantequilla, crema y quesos. Estos fermentos generalmente contienen dos tipos de cocos, el *Streptococcus cremoris* y el *Streptococcus lactis*, los cuales se caracterizan por su habilidad para fermentar rápidamente a temperaturas de 30 a 36 grados centígrados, con producción de ácido láctico. El papel principal de estos fermentos en la fabricación de queso es convertir la lactosa presente en la leche en ácido láctico. Un problema que presenta la industria láctea es la baja producción de ácido láctico debido a la infección de los cultivos microbianos con bacteriófagos; ello puede deberse, entre otras razones, a aparatos de fermentación y medios de cultivo no esterilizados antes de la inoculación y al uso de mezcla de cultivos de origen desconocido. El trabajo de la profesora Lourdes Guerrero, del Departamento de Biología y Química, titulado “La sensibilidad de los fagos de *Streptococcus cremoris* a desinfectantes comerciales y potenciales” (1982) presenta las siguientes conclusiones: existe una considerable variación entre las dos cepas de fagos de *Streptococcus cremoris* en cuanto a sensibilidad para ser destruidos por desinfectantes. La cepa 02520 fue más resistente a los compuestos cuaternarios de amonio y al hipoclorito de sodio, no así a los aldehídos; en tanto que la cepa 02551 fue más sensible; y el hipoclorito de sodio es el más efectivo de los desinfectantes ya que destruye los fagos a una velocidad más rápida y a más baja concentración. (246 palabras)