



## **ACTUALIZACIÓN EN EL USO DE BACTERIOCINAS EN LA INDUSTRIA DEL ALIMENTO**

**VALERIA BURGOS SÁNCHEZ  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

### **RESUMEN**

Las bacteriocinas son péptidos pequeños producidos por diversas bacterias, las más estudiadas son las producidas por las bacterias ácido lácticas, que se caracterizan por fermentar carbohidratos produciendo ácido láctico. Estas proteínas tienen la propiedad de ser bactericidas o bacteriostáticos de amplio espectro, es por ello, que en el último tiempo se han realizado diversos estudios para utilizarlas como conservantes de alimentos y poder reemplazar los productos químicos, que como se ha comprobado causan efectos adversos en el tiempo. Para poder utilizar estas sustancias, es necesario conocer las propiedades que poseen las bacterias que producen estos péptidos, las características de la bacteriocina y las condiciones óptimas de conservación del alimento para realizar una buena elección de la bacteriocina a usar. Para que una bacteriocina pueda ser utilizada en la industria del alimento debe cumplir una serie de requisitos o ser aceptada por la Food and Drugs Administration, por el momento la única que cumple estas exigencias es la nisina, la que se comercializa en muchos países. El mecanismo de acción de las bacteriocinas es semejante entre todas las clases que existen y se basa en adherirse a las bacterias y producir la muerte de ellas, no obstante, la bacteria productora no se ve afectada por este mecanismo. Este tema es aún emergente para poder reemplazar o evitar el uso de sustancias químicas por sustancias biológicas y mejorar nuestra calidad de vida.