GONZALEZ FABIANA, ISLEÑO MORENA, PRIMO AZUL, TRACANELLI ROMINA

**HONGOS UNICELULARES: LA LEVADURA**

**Los hongos unicelulares están compuestos por una sola célula y son levaduras.**

**¿Qué es la levadura?**

Se llama levadura o fermento a **un**[conjunto](https://concepto.de/que-es-un-conjunto/)**diverso de**[hongos](https://concepto.de/reino-fungi/), por lo general microscópicos y unicelulares, capaces de iniciar los procesos de descomposición (fermentación) de distintas sustancias orgánicas, particularmente los azúcares y los carbohidratos, obteniendo como subproducto otras sustancias específicas (como [alcoholes](https://concepto.de/alcoholes/)).

La [**fermentación**](https://concepto.de/fermentacion/) es el proceso que este tipo de hongos lleva a cabo para obtener [energía](https://concepto.de/energia/), y por lo general puede ser de dos tipos distintos, de acuerdo al subproducto obtenido: **Fermentación alcohólica y Fermentación láctica.**

**¿Para qué sirve la levadura?**

La levadura **es ampliamente empleada por el**[ser humano](https://concepto.de/ser-humano/) en diversos procesos industriales y económicos, amén de biotecnológicos. Por ejemplo, en la elaboración del pan, en la preparación de bebidas alcohólicas como la cerveza y el vino, o en la producción de azúcar. Muchos tipos de levaduras segregan naturalmente antibióticos, para combatir a sus enemigos microscópicos, por lo que son empleadas para obtener dichas sustancias con fines médicos y farmacéuticos.

**Tipos de levadura**

Hay cuatro tipos de levadura (especialmente para labores de panadería), que son:

**Levadura prensada:**Se la conoce también como levadura fresca, pues debe conservarse al frío y viene prensada en bloques de pasta. Se la debe diluir en [agua](https://concepto.de/agua/) antes de usarla.

**Levadura seca:** Son selladas al vacío, deshidratadas y granuladas (en polvo), pueden añadirse directamente a la masa del pan.

   **Levadura natura:** se debe dejar en reposo en un pedazo de masa de pan, antes de emplearla en el conjunto de la preparación.

 **Levadura química:** Mediante sustancias químicas como bicarbonato de sodio y polvo para hornear, se logra el mismo efecto que con levaduras biológicas.



**Experimento para hacer en casa:**

En este experimento te explicamos como inflar un globo con azúcar y levadura.

### Materiales

* 1 globo
* 1 botella de plástico
* Dos cucharadas de azúcar
* Dos cucharadas de levadura
* Agua caliente: El agua debe estar aproximadamente a 45º. Si está fría no van conseguir la reacción, pero si está muy caliente se va a conseguir demasiado rápido.

### Pasos a seguir:

1. Llena la mitad de la botella de agua caliente.
2. Echa dos cucharaditas de levadura.
3. Añade dos cucharaditas de azúcar.
4. Coloca el globo en el cuello de la botella de forma que lo cubra por completo.
5. Agita la botella y observa la reacción.

Luego de haber observado el experimento, escriban una conclusión de lo aprendido, esperamos sus respuestas…

Esperemos les haya gustado, saludos cordiales.