

SISTEMAS BIOLÓGICOS OPTIMIZADOS Y PÉPTIDOS BIOACTIVOS APLICADOS A LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.

Córdova Arteaga J, Elías Torres M. T, Gallardo Gasca J. E. Moreno Trujillo. F.C. Muñoz Roa J. F.J. Padilla Vega P. A. Ma. Fabiola León Galván

¿Con qué trabajamos?

Trabajamos con la microbiota contenida dentro del intestino del gusano de maguey (*Aegiale hesperiaris*), uno de los insectos más consumidos en nuestro país. Basado en su alimentación, podemos inferir en que es posible aprovecharla para fines alimenticios.



¿Cómo lo hacemos?

Primeramente, debemos asegurarnos de que no haya contaminación de la parte externa del gusano, por lo que usamos hipoclorito, etanol y agua estéril, en ese orden para dar un lavado. Recuerda, el calor puede afectar la microbiota.



Extracción de intestino y cultivo en medio líquido.

Listo nuestro gusano desinfectado, podemos realizar la disección. Debemos de ser cuidadosos para no dañar el intestino.

Tritura en mortero con solución buffer, agrega al medio líquido e incuba. ¡Recuerda trabajar en zona aséptica y con material estéril!



Identificación y aprovechamiento

Realizamos una extracción de DNA para posteriormente someterlo a un procedimiento llamado PCR. Teniendo nuestro PCR listo, aplicamos otros procedimiento llamado electroforesis en el que "corre" en un gel de agarosa. Por último, se escanea en un fotodocumentador UV donde podemos ver si son bacterias o no.



Revisa tu infografía

Lee una segunda y hasta tercera vez la información, los porcentajes de tus gráficos, entre otros.