vinetur

Las levaduras killer o levaduras asesinas

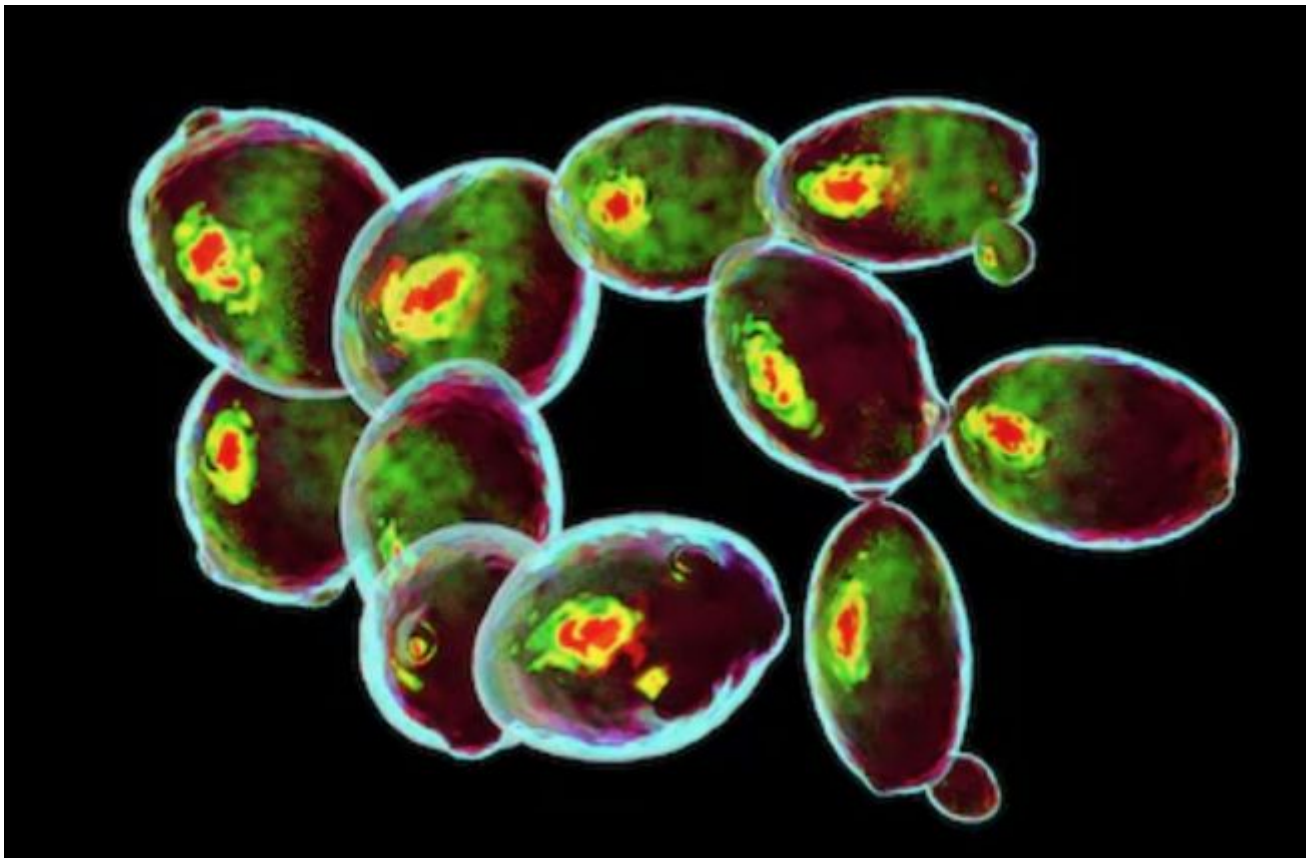
martes 21 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Sí, hay levaduras asesinas.

¿Cómo es eso?

Son levaduras que segregan una proteína tóxica, llamada toxina killer que mata a otras levaduras del mismo o diferente género.



La levadura killer obviamente, es inmune a esta toxina.

Estas levaduras asesinas **se utilizan en la fermentación del vino**, para asegurarse que la fermentación ha sido llevada por una variedad concreta de levadura

Estas levaduras tan conflictivas **se decubrieron en 1963 por Bevan y Makower**, quienes observaron 3 fenotipos diferentes respecto al carácter asesino o killer de estas levaduras:

- El fenotipo ***Killer***: levaduras que **son productoras de la toxina**.
- El fenotipo ***Sensible***: si **no producen la toxina y se ven afectadas por ella.**
- El fenotipo ***Neutro***: si **ni producen la toxina ni les afecta**.

¿Qué hace esta toxina?

Explicado muy simplificadamente, lo que hace esta toxina es fijarse sobre los receptores glucídicos de la pared celular de la cepa killer-sensible, interfiriendo en el gradiente electroquímico de la membrana citoplasmástica y **provocando la muerte celular**.

El **sistema killer mejor conocido es el de la Saccharomyces cerevisiae**. Se han descrito 4 tipos de levaduras asesinas (K1,K2,K28 y Klus) en base a su capacidad para matar a levaduras sensibles, a su sensibilidad con otras levaduras killer, a sus toxinas secretadas o al genoma del virus dónde se codifica el fenotipo.

Espero que este post os haya resultado interesante. Si tenéis cualquier duda, comentario o sugerencia no dudéis en escribirme: perfectanino@gmail.com

También os puede interesar leer La "magia" de la fermentación