

Ficha 1: Historia de las levaduras

Desde hace miles de años la levadura desempeña un papel fundamental en la dieta de los seres humanos. El pan, el vino, la cerveza, alimentos que forman parte de nuestra cultura y que son consumidos todos los días por millones de personas en todos los rincones de nuestro planeta, no pueden elaborarse sin la presencia de la levadura. La levadura es un ser vivo, unicelular y por tanto no visible a simple vista, que lleva millones de años viviendo en nuestro planeta. La levadura es responsable de los procesos de fermentación alcohólica, a partir de azúcares y en ausencia de dióxido de carbono genera alcohol, dióxido de carbono y aromas.

La fermentación alcohólica, además de ser fundamental para la producción del pan, el vino y la cerveza, es como su nombre indica clave para la producción de alcoholes.

Más de 5.000 años

Desde hace más de 5.000 años existe constancia de la utilización de levaduras en la elaboración de pan y cerveza por parte de los egipcios. El origen de la producción primitiva de pan y cerveza estuvo muy relacionada, ambos alimentos se obtienen a partir de distintas proporciones de dos ingredientes principales: los cereales y el agua. Las levaduras están y estaban presentes en el medio ambiente, suponemos que su utilización en la fabricación de pan y cerveza fue en principio accidental ya que la fermentación era desconocida y sus efectos se asociaban a la presencia de algo divino y mágico. Lo cierto es que en un momento determinado las técnicas adoptadas por los egipcios para fabricar estos alimentos aseguraban indirectamente la presencia de este maravilloso microorganismo.



Imagen 1: Pintura del Antiguo Egipto mostrando la trilla del trigo

Pasteur, padre de la microbiología

En el siglo XIX, gracias al trabajo del químico francés Louis Pasteur, considerado el padre de la microbiología, se identifica plenamente el papel de las levaduras en el proceso de fermentación alcohólica. En el caso del pan, la levadura aprovecha los azúcares presentes en la masa de harina de cereal, agua y sal, para producir dióxido de carbono, alcohol y diversas moléculas aromáticas. El dióxido de carbono generado, junto con el gluten presente en la harina del cereal, es responsable del cambio de textura en la masa de pan haciéndola más esponjosa, tierna y suave. El alcohol generado se evapora totalmente, tanto a lo largo del propio proceso de fermentación de la masa de pan como en el proceso de cocción posterior.

Guía de trabajo:

Luego de leer el texto de forma individual, responder en grupos de no más de tres personas las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué consideran que el descubrimiento de las levaduras y su posterior uso fue accidental?
2. ¿Qué procesos de la fermentación observaron los egipcios en la elaboración del pan con el uso de la levadura?
3. Imagina que eres parte de dicha cultura, ¿qué pregunta te realizarías luego de observar lo sucedido con el pan elaborado accidentalmente con levadura.

Créditos

✓ *Referencias bibliográficas:*

- Ronda, L. (s.f.). *El importante papel de la levadura en nuestra vida*. qcom.es. Recuperado de: http://www.qcom.es/alimentacion/opinion/el-importante-papel-de-la-levadura-en-nuestra-vida_26449_8_28832_0_1_in.html

✓ *Imágenes:*

- *Figura 1: Trilla del trigo en el Antiguo Egipto*. Autor: Carlos E. Solivárez. Licencia: Dominio Público.

Autoras: Carolina Bertolino, Pierina Campanella y María Hahn.

Fecha de publicación: 21 de noviembre de 2019.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).