

INDICE.

Contenido	Página
I. Resumen.....	4
II. Introducción.....	5
III. Objetivos.....	7
IV. Revisión Bibliográfica.....	8
1. Bacteriocinas	8
1.1 Reseña histórica	8
2. Bacterias Acido lácticas.....	10
3. Clasificación de las bacteriocinas.....	12
3.1. Propiedades de algunas bacteriocinas.....	19
3.1.1 Nisina.....	19
3.1.2 Propionisina F.....	28
3.1.3 Lactacina 3147.....	28
3.1.4 Lactocina S.....	29
3.1.5 Pediocina.....	29
3.1.6 Acidocina CH5.....	31
3.1.7 Curvacina A.....	31
3.1.8 Sakacina P.....	31
3.1.9 Plantaricina E/F y J/K.....	31
3.1.10 ABP-118.....	33
3.1.11 Enterocina 1071, L50 y A.....	33
3.1.12 Lactacina F.....	34
3.1.13 Lactocina 705, Lactococcina G y Lactococcina B.....	34
3.1.14 Leucocina H, Leucocina A, Mesentericina Y105.....	35
3.1.15 Mutacina IV.....	36
3.1.16 Plantaricina S.....	36
3.1.17 Thermophilina 13.....	36

3.1.18 Lacticina 481.....	37
3.1.19 Mersacidina.....	37
3.1.20 Lactobina A.....	37
3.1.21 Divergicina A.....	38
3.1.22 Helveticina J.....	38
3.1.23 Sap B y Sap T.....	39
3.1.24 Lactacina B.....	39
4. Inmunidad.....	41
5. Modo de Acción de las Bacteriocinas.....	43
6. Métodos de Aislamiento y Purificación.....	48
6.1 Protocolo General de Purificación de Bacteriocinas.....	49
6.2 Métodos de Purificación de Bacteriocinas.....	50
7. Bacteriocinas en la Industria del Alimento.....	52
7.1 Requisitos para ser utilizadas.....	52
7.2 Beneficios de las Bacteriocinas.....	57
7.3 Factores que afectan el rol de las bacteriocinas.....	58
7.4 Alimentos y Bacteriocinas.....	60
V. Conclusión.....	63
VI. Referencias.....	66