



SUSTANCIAS INHIBITORIAS PRODUCIDAS POR MICROORGANISMOS PRESENTES EN EL VINO

**M^a DANIELA CARVAJAL MUÑOZ
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

La búsqueda de sustancias inhibidoras producidas por microorganismo, hoy en día es una herramienta bastante empleada en la industria alimenticia, debido a que estos productos biológicos tienen menos efectos adversos que los aditivos químicos para la preservación de los alimentos. El objetivo de este trabajo es describir las sustancias con capacidad inhibitoria producidas por microorganismos que probablemente afectan a bacterias y levaduras que provocan efectos indeseables en el vino. Se realizó una revisión bibliográfica actualizada sobre los principales aspectos de los compuestos con actividad inhibitoria que son capaces de producir las bacterias y levaduras que se encuentran formando parte de la microbiota normal del vino. Se describe como estas sustancias podrían ejercer un rol beneficioso para la industria vitinícola impidiendo la colonización de microorganismos indeseables, productores de distintos metabolitos que afectan la calidad organoléptica del vino.