
DETERMINACIÓN DE FACTOR KILLER EN LEVADURAS

FELIPE QUINTEROS MUÑOZ
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MEDICA

RESUMEN

La producción de toxinas, por parte de las levaduras, ha sido utilizada a nivel industrial, tanto en la fabricación de alimentos como a nivel farmacéutico. De ahí en más que resulta trascendental conocer que especies tienen esta capacidad. En este contexto se estudia la producción de toxina Killer, que tiene como característica principal, la capacidad de inhibir el crecimiento de levaduras sensibles. El objetivo de este trabajo fue determinar la presencia de cepas de levaduras productoras de factor Killer, considerando a *Saccharomyces cerevisiae*, como productor del factor, y a *Candida albicans* como sensible a la acción de la toxina. Para realizar el estudio se utilizaron 13 cepas de *C. albicans*, y 10 cepas de *S. cerevisiae*, las cuales fueron sembradas en un medio YM-MB. Se obtuvieron 130 resultados, los cuales mostraron que, 10 cepas de *C. albicans* fueron sensibles a la producción de la toxina Killer y solo 3 cepas de *S. cerevisiae* evidenciaron síntesis de la toxina. La inhibición de crecimiento de la cepa sensible varió entre los 25°C y 37°C, así como también, en todos los casos, se evidenció una potenciación del efecto de la toxina al aumentar el tiempo de incubación de 18h a 24h. A partir de estos resultados se concluye que *S. cerevisiae* es capaz de producir factor Killer, así como además, un gran porcentaje de las *C. albicans* estudiadas fueron sensibles a la toxina Killer. El método utilizado permite evaluar la producción de la toxina Killer de forma semicuantitativa, sin embargo, la actividad de esta es dependiente de temperatura y tiempo de incubación.