



ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE KÉFIR FRENTE A BACTERIAS PATÓGENAS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL

Luis Alberto Espinoza Acuña¹, Ana María García Rodríguez¹, Margarita Monserrat Miranda Fernández¹, Alejandro Pérez Castañeda¹, Jonathan Iván Vargas Núñez¹, Fuensanta del Rocío Reyes Escobedo¹, Mercedes Núñez¹ y Alma Gabriela Salinas Castañeda¹

¹ Universidad Autónoma de Zacatecas. aculuis@gmail.com

El Kéfir es la leche fermentada más antigua que existe. Su historia se remonta desde la antigüedad por una bebida llamada "Ayrag", preparada por campesinos de las montañas del Norte del Cáucaso. Según se iba desarrollando la fermentación, se iba añadiendo leche fresca para reemplazar al "Ayrag" que se iba consumiendo. Las bebidas que se obtienen en los cultivos del Kéfir tienen tradición histórica y verificaciones científicas en laboratorios, propiedades muy beneficiosas para los humanos, tanto por los efectos preventivos como curativos que presume tener este producto. El kéfir es un probiótico natural del cual existen tres tipos: leche, agua y té. En este trabajo de investigación se realizó el análisis microbiológico del kéfir agua y leche bajo los lineamientos de la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010 "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias", por lo que se logró identificar bacterias coliformes, colonias de *E. coli* y *Salmonella-Shigella*. A su vez se realizó la técnica de difusión de disco en agar (Kirby-Bauer) para evaluar la actividad antimicrobiana del kéfir, dando como resultado un efecto nulo, concluyendo que su efecto como antibiótico no es muy eficaz, dando como parte de la conclusión que su efecto, más bien, se puede recomendar como tratamiento preventivo ante enfermedades de tracto gastrointestinal.