



Producción de Lípidos de Valor Agregado con Levaduras Oleaginosas

M. C. Xochitl Niehus Charles
xniehus_tesista@ciatej.mx

*Doctorado en Biotecnología
Productiva*

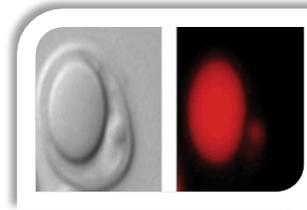


CIATEJ

CIATEJ, Unidad Normalistas, Guadalajara

Introducción

Levaduras oleaginosas



- Aquellas capaces de producir más de un 20% de su peso celular seco como lípidos.
- Pueden utilizar una gran variedad de fuentes de nutrientes.
- Producción de aceites rápida y no es afectada por lugar de crecimiento, temporada o clima.
- Aceites compuestos por triglicéridos similares a los obtenidos de semillas oleaginosas.
- No compite con la alimentación humana.



Objetivos



- 1) Aislar e identificar levaduras oleaginosas a partir de diferentes fuentes.
- 2) Seleccionar las levaduras con mayor producción de lípidos.
- 3) Definir la composición de los residuos a utilizar como fuentes de nutrientes de bajo costo.
- 4) Implementar protocolos a nivel laboratorio para la producción de lípidos con levaduras oleaginosas utilizando las diferentes fuentes de nutrientes de bajo costo.
- 5) Caracterizar los aceites obtenidos a partir de las levaduras oleaginosas en diferentes condiciones de cultivo.

Metodología



[1] Niehus X y Sandoval G. A Fast and Simple Qualitative Method for Screening Oleaginous Microorganisms on Agar (EuroFed 2015, Florence, Italy).

Resultados

130 cepas de levadura

19 oleaginosas

OLEAGINOSA

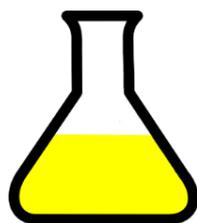
NO OLEAGINOSA



1 seleccionada

Para

caracterización



¿Qué espero de mi participación en CABEMAS?

- Intercambio de ideas con otros estudiantes e investigadores en temas relacionados con mi trabajo de tesis.
- Fomentar lazos de colaboración entre mi institución y otras instituciones.
- Aportar mis puntos de vista y experiencia al trabajo de otros estudiantes.