

Saccharomyces cerevisiae

Meyen ex Hansen

Del griego *sákchar* σακχαρ-αρος (latín *saccharum*, azúcar) y *mykes* μυκης (hongo) y del latín *cerevisia* (cerveza)

Descripción micológica

Hongo levaduriforme que presenta células alargadas, globosas a elipsoidales con gemaciones o blastoconidios multilaterales (de 3-10 x 4,5-1 μm) (Figuras 73 y 74). Ascospas con hasta cuatro ascosporas esféricas o elipsoides y de pared lisa en su interior.

Las colonias en agar glucosado de Sabouraud son cremosas, blandas y glabras como las formadas por *Candida* (Figura 75).

Ecología y enfermedad humana

Saccharomyces cerevisiae ("levadura de la cerveza") es un hongo ambiental común y es un componente transitorio de las microbiotas digestiva y cutánea humanas. Se utiliza ampliamente en la elaboración de vino, cerveza, pan y otros alimentos. Se han descrito casos de fungemia y endocarditis en pacientes con neoplasias (leucemias), receptores de trasplantes o infectados por el VIH y peritonitis en pacientes en diálisis ambulatoria crónica. También se le ha asociado con vulvovaginitis indistinguibles de las producidas por *Candida*. Se aísla con frecuencia en muestras fecales de receptores de trasplante de médula ósea. *Saccharomyces cerevisiae* (como *Saccharomyces boulardii*) se ha empleado en el tratamiento de problemas gastrointestinales con presencia de diarrea.

Posición taxonómica

Phylum: *Ascomycota*
Clase: *Hemiascomycetes*
Orden: *Saccharomycetales*
Familia: *Saccharomycetaceae*

Sinónimo

Saccharomyces boulardii



Figura 73. Levaduras de *Saccharomyces cerevisiae*. Microscopía de contraste de fases, x580 aumentos.

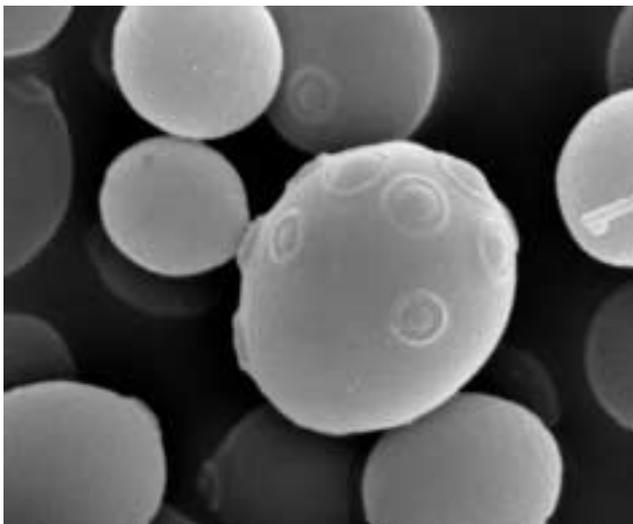


Figura 74. Levaduras de *Saccharomyces cerevisiae*. Microscopía electrónica de barrido, x7040 aumentos.



Figura 75. Crecimiento de *Saccharomyces cerevisiae* en agar glucosado de Sabouraud durante 2 días a 24 °C.