



Levadura

Presentación 100 gr

1. ¿Qué es la levadura?

La levadura es un hongo unicelular, principalmente del género *Saccharomyces*, usado para fermentación en panificación, bebidas y procesos industriales. Convierte azúcares en CO₂ y etanol.

2. Tipos principales

Tipo	Estado	Características
Levadura fresca (comprimida)	Masa húmeda, prensada	Vida útil corta, muy activa, requiere refrigeración
Levadura seca activa	Gránulos	Vida útil larga, requiere rehidratación
Levadura instantánea / de panadería	Gránulos finos	Se mezcla directamente con harina, actividad rápida
Levadura nutritiva	Desactivada	Uso alimenticio/cosmético, no fermenta

3. Composición aproximada

- Agua: 5–8 % (seca <8 %, fresca ~70 %)
- Proteínas: 40–50 %
- Carbohidratos: 30–40 % (polisacáridos de reserva)
- Minerales: 5 %
- Vitaminas: B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 (según cepa)

4. Propiedades físico-químicas

- Estado: polvo o masa húmeda
- Color: beige a marrón claro
- Olor: característico a fermento
- Sabor: ligeramente salado/amargo
- pH (sol. 10%): 5,0 – 6,5
- Solubilidad: dispersable en agua
- Actividad biológica: fermentativa (CO₂ y etanol)

5. Condiciones óptimas de fermentación

- Temperatura:
 - Panificación: 25–30 °C
 - Bebidas: 18–25 °C
- Humedad: >60 % para levadura activa
- pH óptimo: 4,5 – 6,0
- Azúcares disponibles: glucosa, sacarosa, maltosa

6. Aplicaciones principales

Alimentación

- Panificación
- Pastelería
- Fermentación de cerveza, vino y sidra
- Suplementos nutricionales (levadura nutricional)

Industrial / biotecnología

- Producción de etanol
- Producción de ácidos orgánicos y enzimas
- Biocombustibles

Cosmética / nutrición

- Suplementos de vitaminas B
- Mascarillas y productos de cuidado de la piel (levadura desactivada)

7. Almacenamiento

- Levadura fresca: refrigerada 2–6 °C, vida útil 2–3 semanas
- Levadura seca: lugar fresco y seco, vida útil 12–24 meses
- Evitar humedad excesiva
- Envase hermético
