

Biotecnología del Kéfir: Una revisión sobre las aplicaciones y sus perspectivas futuras

Autores:

Cadme Vázquez, Mauro Emiliano mecadme@espe.edu.ec / mecadme@hotmail.com

Koch Kaiser, Alma Rosel Mgs. arkoch@espe.edu.ec

Directora: Koch Kaiser, Alma Rosel Mgs. arkoch@espe.edu.ec

Fecha de publicación: 08 de septiembre de 2021

Dirección web del artículo académico:

<https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/aci/issue/view/139>

Resumen

El kéfir ha sido ampliamente utilizado a lo largo de la historia de la humanidad y tiene siglos de legado. Actualmente, sus aplicaciones están directamente relacionadas con la salud del ser humano y además se han desarrollado polímeros cuyas aplicaciones continúan en investigación. Este artículo de revisión pretende realizar un viaje entre sus aplicaciones y las perspectivas futuras.

En los últimos decenios, las demandas de los consumidores en el ámbito de la producción de alimentos han cambiado considerablemente. Los consumidores creen cada vez más que los alimentos contribuyen directamente a su salud (Mollet & Rowland, 2002). Hoy en día, los alimentos no sólo están destinados a satisfacer el hambre y a proporcionar los nutrientes necesarios, sino también a prevenir las enfermedades relacionadas con la nutrición y a mejorar el bienestar físico y mental (Menrad, 2003; Roberfroid, 2000a). A este respecto, los alimentos funcionales desempeñan un papel destacado; su demanda creciente puede explicarse por el costo cada vez mayor de la atención sanitaria, el aumento constante de la esperanza de vida y el deseo de las personas mayores de mejorar la calidad de sus últimos años (Kotilainen et al., 2006; Roberfroid, 2000a, 2000b).

La gran aceptación de los consumidores, los elevados gastos en salud, la necesidad de mejorar la calidad de vida, retrasar el proceso de envejecimiento, el crecimiento industrial y el desarrollo de nuevos productos hacen del kéfir un producto de alto interés.

Palabras Clave:

- **BACTERIAS DE ÁCIDO LÁCTICO (LAB)**
- **FERMENTACIÓN**
- **ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE**
- **RECOMBINACIÓN**

Abstract

Kefir has been widely used throughout human history, involving centuries of heritage. Nowadays, the applications of this drink are directly related to human health, besides, polymers have been developed and their applications are still being researched. This review article aims to make a journey between the applications that have been given to this drink and the future prospects.

In recent decades, consumer demands in the food production have changed considerably. Consumers increasingly believe that food contributes directly to their health (Mollet & Rowland, 2002). Today, food is not only intended to satisfy hunger and provide the necessary nutrients for humans, but also to prevent nutrition-related diseases and improve the physical and mental well-being of them (Menrad, 2003; Roberfroid, 2000a). In this regard, functional foods play an important role. The growing demand for such foods can be explained by the increasing cost of health care, the steady increase in life expectancy, and the desire of older people to improve the quality of their last years (Kotilainen et al., 2006; Roberfroid, 2000a, 2000b).

The great consumer acceptance, high health costs, the need to improve the quality of life, delay the aging process, industrial growth and the development of new products make kefir a very promising product.

Keywords:

- **LACTIC ACID BACTERIA (LAB)**
- **FERMENTATION**
- **OXIDATIVE ACTIVITY**
- **RECOMBINATION**