



La miel, nuestro aliado en la lucha bacteriana

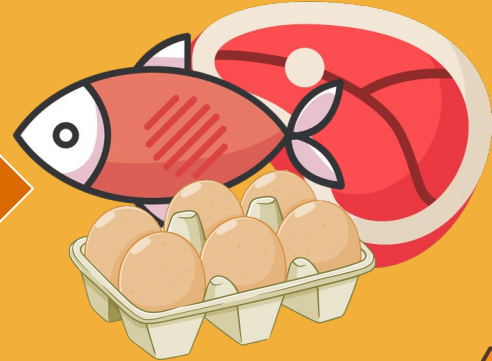
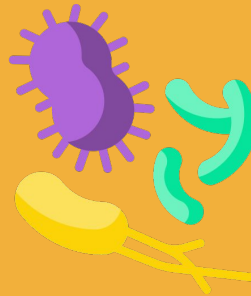


RESUMEN

Nos hemos basado en varias publicaciones que hablan sobre los efectos antibióticos de la miel.



VS

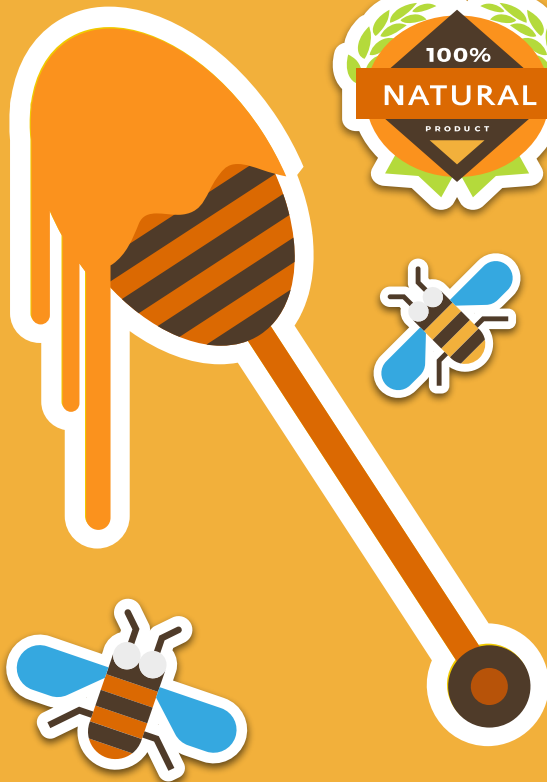




DESCRIPCIÓN



Actualmente las bacterias presentes en los alimentos siguen siendo causa de enfermedades graves. En este trabajo realizamos distintos cultivos bacterianos de muestras de pescado (salmón) y carne (vacuno), que posteriormente se subcultivaron con presencia o ausencia de miel de origen gallego.



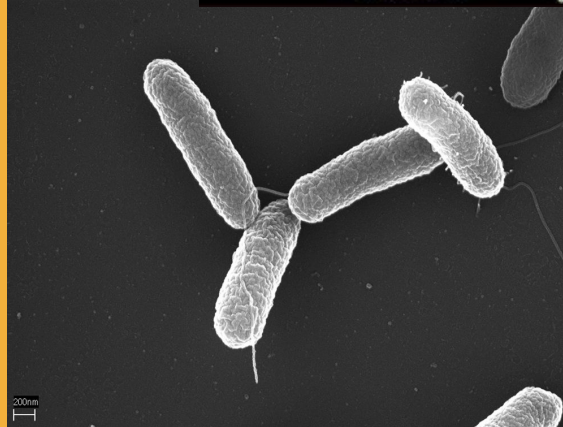


HIPÓTESIS



En este trabajo comprobamos si la miel de origen gallego se puede usar como tratamiento o coadyuvante en el tratamiento de infecciones causadas por bacterias alimentarias.

Por ejemplo: *Salmonella typhimurium* (salmonelosis)

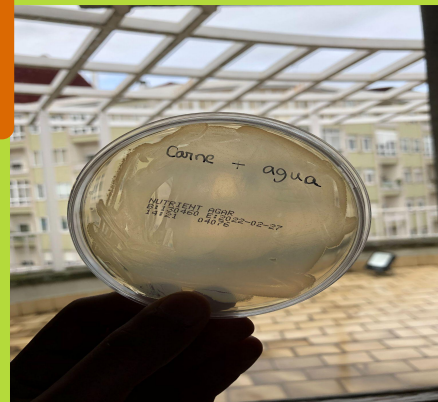
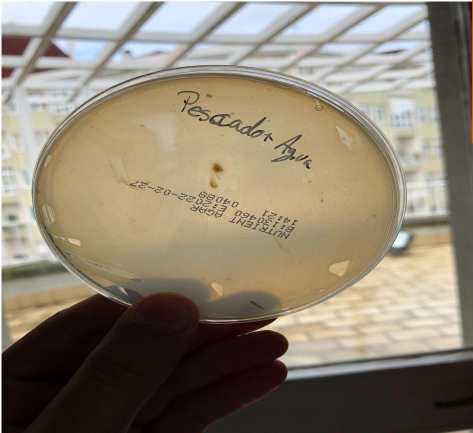
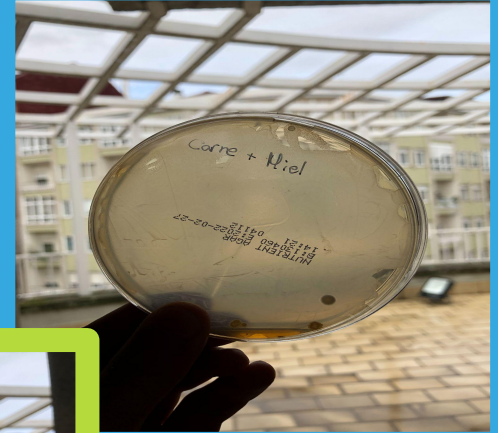




RESULTADOS



Hemos sido capaces de aislar bacterias presentes en pescado y carne, cultivándolas en placas de agar a 37 grados.



A decorative border at the top of the slide consisting of a honeycomb pattern of hexagons in various shades of orange and brown.

Gracias por ver

A decorative border at the bottom left of the slide consisting of a honeycomb pattern of hexagons in various shades of orange and brown.