

I lieviti

I lieviti sono funghi unicellulari, che presentano per la maggior parte del ciclo vitale un corpo vegetativo costituito da una singola cellula eucariota, per lo più rotonda od ovale.

Tale cellula si riproduce per gemmazione, che è un processo di riproduzione asessuale, attraverso il quale la nuova cellula, o cellula figlia, nasce per estroflessione ("gemma") dalla cellula madre, da cui si staccherà a sviluppo ultimato, per condurre vita autonoma.

A volte la cellula madre e le cellule figlie rimangono attaccate formando catene, chiamate *pseudodoife*, riunite in una struttura detta *pseudomicelio*.

Anche i lieviti per potersi sviluppare devono trovare nell'ambiente sostanze nutritive e, quindi, gli alimenti (in particolare frutta, marmellate, yogurt e sciroppi) possono esserne facilmente contaminati.

I lieviti, a differenza delle muffe, sopravvivono anche in anaerobiosi, poiché sono capaci di utilizzare un processo metabolico anaerobio, la fermentazione.

La loro temperatura ottimale di crescita è di 30 °C, ma si sviluppano adeguatamente anche a valori compresi tra 0 e 45 °C.

La loro crescita, invece, è favorita in ambiente acido, con pH ottimale di 3,5–4,0; resistono alla privazione di acqua ma sono a loro volta meno resistenti delle muffe.

