



Muffe e lieviti

Le muffe sono organismi pluricellulari il cui corpo, il **tallo**, presenta sottili filamenti ramificati, le **ife**, che si accrescono formando una specie di ragnatela, il **micelio**, con il compito di assorbire le sostanze nutritive e permettere la riproduzione. Lo sviluppo delle muffe avviene per mezzo di **spore**, strutture che, diversamente da quelle dei batteri, non servono a resistere alle condizioni avverse, ma esclusivamente a riprodursi.

Le **muffe** sono spesso responsabili di alterazioni negli alimenti; per esempio, il formaggio, il pane o la frutta, lasciati in un ambiente tiepido e umido, "fanno la muffa". Fra le muffe alimentari nocive per l'uomo sono da ricordare quelle che producono **micotossine** (cioè le tossine dei funghi), come quelle appartenenti al genere *Aspergillus*, rintracciabili nei semi di cereali e loro derivati, come le farine.

Alcune specie sono tuttavia commestibili e vengono, infatti, usate per conferire sapori particolari ad alcuni alimenti, per esempio ai formaggi, come il gorgonzola (*Penicillium glaucum*) e il Roquefort (*Penicillium Roqueforti*).



I **lieviti** sono organismi unicellulari di forma ovale che si riproducono per gemmazione. Quelli non patogeni possono avere uso alimentare: trovano, infatti, impiego nella lavorazione del pane o nella produzione di vino, birra o altre bevande fermentate. Fra i più antichi lieviti utilizzati possiamo ricordare il *Saccharomyces cerevisiae* (comunemente noto come "lievito di birra").

Alcuni miceti patogeni si presentano con aspetto lievitoide nei tessuti umani, mentre nei terreni di coltura da laboratorio si sviluppano come muffe.

