



I. INTRODUCCIÓN

Las personas toman cada vez mayor conciencia de la importancia de llevar una dieta balanceada para la preservación de su salud. Debido a ello, los tecnólogos e industrias dedicadas al desarrollo de alimentos, han puesto mayor empeño en los últimos años para desarrollar productos; los cuales además de nutrir proporcionen otros beneficios, tales como el mantenimiento adecuado de las funciones intestinales, la disminución del riesgo de enfermedades, entre otros. A estos productos se les denomina de una manera genérica como alimentos funcionales.

Dentro de los alimentos funcionales se encuentra un grupo de alimentos conocidos como probióticos, los cuales, se caracterizan por ayudar a la prevención y el tratamiento de algunos padecimientos gastrointestinales, respiratorios o urogenitales. Se han hecho estudios cuyos resultados evidencian la existencia de microorganismos que contienen los alimentos probióticos que neutralizan algunos de los virus y bacterias causantes de enfermedades. Además pueden proporcionar otros beneficios relacionados con el control de colesterol en el organismo y ayudar en la prevención de cáncer.

Dentro de los lactobacilos considerados probióticos se encuentra el *Lactobacillus plantarum*; el cual, únicamente se encuentra en alimentos de origen vegetal, otorgándoles a los alimentos que los contienen en cantidades mayores a 10^7 UFC/ g o mL, las propiedades anteriormente mencionadas. Sin embargo, en el mercado los principales alimentos probióticos son derivados de la leche.

Lo que se pretende evaluar en este trabajo de investigación es la viabilidad del *Lactobacillus plantarum* en leche, para producir leche fermentada a partir de las características del propio microorganismo aprovechando las características probióticas del microorganismo.
