TecNM/Roque, Celaya, Guanajuato, 12-14 mayo 2025 ISSN 2448-6620

COMPARACIÓN DEL NIVEL DE CRECIMIENTO DE MICELIO DE (*Lactarius indigo*) EN TRES MEDIOS DE CULTIVO Y TRES TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO

Luis Emmanuel Mendoza Estrada[1]; Juan Gabriel Ramírez Pimentel[1§]; Cesar Leobardo Aguirre Mancilla[1]; Juan Carlos Raya Pérez[1]; Ahuízotl de Jesús Joaquín Ramos[1].

[1]TecNM-Roque. Celaya, Gto. [§]Autor responsable: juan.rp1@roque.tecnm.mx.

RESUMEN

Los hongos poseen la capacidad de degradar residuos de la agroindustria agroalimentaria, en el proceso de identificación de cepas de interés como el hongo *L. indigo* se evalúan factores como el color, la forma, el tamaño y otras características especiales, que en ocasiones pueden variar de acuerdo al tipo de composición del sustrato que se usa en el medio, esto puede modificar algunas características importantes por eso debe observarse el desarrollo en diferentes medios de cultivo además de considerar los efectos de la temperatura de incubación que puede presentar un efecto importante en el crecimiento del micelio. El objetivo de este estudio fue medir el nivel de crecimiento del micelio en tres diferentes medios de cultivo (PDA, BAF y MMN) y tres temperaturas de incubación (8, 10 y 12 °C). Como resultado se observó que el micelio tuvo un mayor crecimiento en el medio PDA con un diámetro de 8.3 cm seguido de BAF 6.3 cm y MNM 3.5 cm (12 °C). La temperatura de 8 °C mostró una disminución significativa del crecimiento en los tres medios de cultivo con un valor de 6.0 cm PDA, 5.4 cm BAF y 2.2 cm MNM. Al ser PDA el medio en el que tuvo un mejor crecimiento en las diferentes temperaturas se recomienda el uso de este medio de cultivo durante el proceso de aislamiento e identificación, además de ser económico y fácil de fabricar. La reducción de la velocidad de crecimiento puede facilitar las actividades de conservación de cepas de interés científico en este caso influido por factor de temperatura.

Palabras clave: *Micelio, Hongos comestibles, Sustratos, Almacenamiento.*