

CHUKI MACHBÄ WEÑIK MI' MELE' JIÑI

ÁCIDO LÁCTICO

Anäch chapéj tipo jiñi ácidos lácticos: L-ácido láctico yikoty D-ácido láctico, jiñi ñaxambä jiñäch mu'bä i cha'leñ tyi producir jiñi lak mismo bäktyal yikoty mi i mele'jiñi lak kolmal jiñi i chapéjlel jinäch mu'bä lak mäsañ tyi lak waj, pero, ili' weñ kúñtye'mi i mel jiñi lak bäktyal kome maañik i chaañ jiñi enzimas importantebä, jinäch chaañ che'mi lak cha'leñ tyi consumir jiñi D- ácido láctico mi i cha'leñ tyi provocar jiñi i pajel lak ch'ich'el.

Jiñi chaañ jiñi OMS mi i yäle'chaañ mach yomik mi lak k'ux más de 100 mg jiñi D-ácido láctico tyi Kg de peso tyi k'iñ, jiñi lajalbä bajche' 1kg jiñi yogurt tyi jump'ej k'iñ. Jiñi signos clínicos i chaañ jump'ej dosis tóxica jinäch jiñi excitación, disnea yikoty jujumuk mi i wa'tyl jiñi lak pusik'al.

BAKÍ TA'TYAJLIJ ILI INFORMACIÓN

Jhon L. Ingraham, Catherin A. Ingraham. 1998. Introducción a la microbiología. Reverté. España.

Hans Rudolf Christen. 1975. Química General. Editorial Reverté. Barcelona

Donald Voet, Judith. Voet. 2003. Bioquímica. Panamericana. Uruguay.

Maria de la concepción Calvo Carrillo, Eduardo Mendoza Martínez. 2012. Toxicología de los alimentos. Mc Graw Hill. México.



Traducción:

Laureno V. Cruz Montejo
Yair de Jesús Gómez
Jiménez

Tutora académica:

Mtra. Sandra Aurora González Sánchez
Laboratorio de didáctica de las ciencias experimentales y exactas.

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas



Ácido láctico



U'Biñ, zchiiki mi' mo-
ce'jiñi yogurt tyi a
bäktyal?

BAJCHE' YILAL JIÑI ÁCIDO LÁCTICO

Jiñi i Temperatura de fusión jiñäch:
17°C (Ácido Láctico concentrado)

Jiñi i Temperatura che'mi i chaleñ
lojk jiñäch: 122°C a 14 mmHg (Ácido
Láctico concentrado – Se descompo-
ne)

Jiñi i temperatura che'mi i xi'tyel
jiñäch: > 112°C (Ácido Láctico con-
centrado).

I Densidad jiñäch: 1.21 kg/L a 20°C

Jiñi i estado Físico jiñäch: Líquido.

I Colorlel jiñäch: Incoloro hasta tyi
känkäñ xäklipambä.

I yutsil: tsitya' paj.

BAJCHE' YILAL JIÑI ÁCIDO LÁCTICO TYÍ MALIL

I pajel: 3.86PKa

CHUKY I KÄÑIBAL JIÑI ÁCIDO LÁCTICO

I käní'bal ili ácido jiñäch bajche'mi'
cha'leñ e'tyel ya'ti lak malil, come ili
mi i yákéñonla lak energía chaañ mi i
mejlel lak cha'leñ e'tyel; che' weñ
tsäts mi lak cha'leñ ejercicio jiñi lak
célula maañik mi i bák mejlel i mel
jiñi ATP jiñi chaañ mi i mele' lactato
chaañ mi i mejlel i cha'leñ tyi seguir
jiñi ciclo chaañ mi i tya'tyil jiñi ATP.

Pero jikoty, jiñi ácido láctico jinäch i
resultadolel jiñi proceso chaañ
che'mi i paj añ; ¿ bajche'mi' mejlel
ma a ña'tyañ jiñi yogurt o jiñi queso?,
jiñi i sumuklel jiñi yogurt yikoty jiñi
queso jiñäch tyi i kaj jiñi ácido láctico.



¿BAJCHE' MI' TYATYIL?

Jiñi ácido láctico mi' mele' alä organismotyak, jiñi bacterias, *streptococcus thermophilus* yikoty *lactobacillus bulgaricus* jinäch mu'bä i melob jiñi ácido láctico, entonces chäch bajche'mi' mejlel jiñi yogurt mubä a jape' tyi sákajeltyak, yikoty jiñi queso jiñi i chaañ a quesadilla'stakyak , pero jael jiñi lak mismo lak báktyal mi' mejlel i mel i propio ácido láctico i weñ ñuck i käní'bal come jiñäch mu'bä i yákéñonla lak pätýalel che'mi lak mel ejercicio.

