

Carta de una bacteria enojada

Cynthia Carolina Vázquez-Vargas

Recibido:
26/02/2024

Aceptado:
30/03/2024

Publicado:
01/04/2024

Laboratorio Nacional CONAHCYT de Apoyo a la evaluación de Productos Bióticos (LaNAEPBi), Unidad de Servicio Tecnológico Nacional de México/I.T.Durango. Depto de Ing. Química-Bioquímica. Durango, Dgo. México, <https://orcid.org/0009-0007-2555-5810>

***Autora de correspondencia:**

17040855@itdurango.edu.mx

Palabras clave:

Bacterias ácido-lácticas, Exopolisacáridos, Alimentos fermentados

Exasperante extraño.

Me permito escribir esta carta por muchas razones, sobre todo para hacerte entender la razón de mi enfado ante la ignorancia y desinformación que se ha esparcido en la actualidad respecto a ciertos temas. Soy la bacteria *Lacto*, quien tiene el gran honor de ser la Dirigente del Sindicato de Bacterias Productoras de Exopolisacáridos (SIBAPROE).

En los últimos años, su especie pasó por una pandemia que afectó el estilo de vida que llevaban, cambiando sus hábitos de maneras extremas e innecesarias -a mi parecer-, lo cual ha resultado en una mala reputación hacia nosotras y nuestro trabajo. Tal vez debido a que no puedes tomarnos en cuenta por tu incapacidad de vernos a simple vista, por nuestro pequeñísimo tamaño, o a que no conoces mucho sobre nuestro trabajo porque prefieres pasar tu tiempo en Tik Tok viendo videos de perritos (lo sé, son lindos), pero existimos seres vivos diminutos que podemos ofrecer beneficios a la salud de ustedes, los humanos.

Hablando sobre la gran labor que mis compañeras y yo realizamos en nuestra área, todo empieza en nuestras instalaciones. Nosotras trabajamos con diversos alimentos que contienen un montón de azúcares, en diferentes presentaciones, los cuales utilizamos como materia prima.

Al ser nuestro propio medio de trabajo, empezamos a consumir estos azúcares, lo cual causa que crezcamos, multipliquemos y a su vez produzcamos otros compuesto que ayudan a la obtención de diversos alimentos. Como todo en la vida, la comida no es infinita, cuando los azúcares comienzan a escasear nos ponemos irritables y nos estresamos...vaya como cualquier ser vivo que tenga hambre. Las oficinas se ponen calientes, todo es incómodo y aterrador. A modo de protección, empezamos a producir un tipo de capa protectora pegajosa con los azúcares que consumimos anteriormente, solo que los organizamos y unimos de manera diferente; a esto se le conoce como exopolisacárido.

Tal vez es porque eres un adolescente egresado de una escuela federal o no te interesa aprender más allá de lo que ves en tu vida cotidiana, pero este tipo de compuesto, que puedes encontrar de manera natural en productos como el yo-

gur, puede tener grandes beneficios a la salud de las personas. Contrario a la azúcar que consumes en tus galletas de la mañana o de tu refresco de la comida, estos no te hacen daño.

Por todo esto es que no puedo entender cómo las personas de tu edad son tan irresponsables, espero que solo sea debido a la ignorancia que existe respecto a este tema, y no a una falsa sensación de seguridad que viene con la juventud. Investiga más sobre nosotros, cuida tu alimentación y salud. Tal vez yo nunca vuelva a tener contacto contigo, pero dudo que *Coli*, la bacteria, y sus hermanas, estén felices de tener un nuevo consumidor de insulina en el futuro, solo ellas saben lo saturadas de trabajo que están.

No todas las bacterias son malas, así que agradecería que no fuéramos puestas en el mismo grupo que aquellas que sí causan enfermedades a los humanos. Suficiente trabajo ya hacemos al producir ciertos de sus alimentos favoritos o productos para el beneficio de su salud, como para que nos rebajen a algo tan vil e indigno.

Esperando lo mejor,

Bacteria *Lacto fermentum*

Dirigente del Sindicato de Bacterias Productoras de Exopolisacáridos