

No obstante, también debemos saber que no todas las especies de hongos son dañinas. Hay muchas que generan innumerables beneficios para el hombre.

Entre sus **MÚLTIPLES USOS** se destacan:

#### EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los pueblos antiguos usaban las microscópicas levaduras para obtener bebidas alcohólicas como cerveza y vino, cuya ingestión era, además de placentera, muy necesaria porque el agua podía provocar desde diarreas a enfermedades más graves. En cambio, el vino y la cerveza no eran nocivos por el poder germicida del alcohol. Por supuesto, las antiguas bebidas alcohólicas no eran tan fuertes como las actuales, fruto del desarrollo de las técnicas de destilación.

Las levaduras, además, pueden fabricar enormes cantidades de proteínas aunque su consumo humano es complicado. Otros hongos producen *ergosterol*, cortisona, enzimas varias, ácidos, etc. Incluso el moho gris, un hongo destructor de cosechas, es empleado en ciertos viñedos para lograr la podredumbre noble.

La cantidad y diversidad de bebidas alcohólicas que los humanos han fabricado gracias a los hongos son admirables.

Más tarde se descubrió el uso de las levaduras para la elaboración de queso y pan. Hoy en día, varias especies de *Penicillium* dan sabor a los sabrosos quesos Roquefort, Camembert, Brie, etc.

En Asia diversas especies de *Aspergillus* o mucoráceos son empleados para obtener alimentos fermentados a partir de soja, arroz, etc. Su sabor podrá ser más o menos extraño, pero lo cierto es que aumenta la digestibilidad de estos productos fermentados.

Otros hongos comestibles como las **setas**, son conocidas desde tiempo inmemorial. En China se cultivan desde el año 600 a. C., mientras que en Europa se empezó hacia 1650. Hoy son cultivadas en todo el mundo muchas especies comestibles que crecen en estiércol, paja, desechos de arroz y otros sustratos baratos y que hacen las delicias de los consumidores más exigentes.

Hay muchos lugares con marcada tradición recolectora. Algunas especies han sido usadas como afrodisíacas (ej.: trufas) y, por supuesto, hay setas venenosas que pueden llegar a ser mortales. Por suerte, existen sociedades micológicas en todo el mundo que se ocupan de que este pasatiempo se realice de forma instructiva para los aficionados, sin dañar al entorno. Por desgracia, abundan los desaprensivos que expolian los bosques en búsqueda de setas, ya sea para consumo propio o con fines de exportación.

No sólo las típicas setas se consideran un manjar. Algunos hongos peculiares como el cuitlacoche (agallas inmaduras del carbón del maíz) en México o los esclerocios gigantes buscados por los aborígenes australianos, también son comestibles.

#### EN LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA

Hace no demasiadas décadas, una simple infección podía provocar la muerte. A partir del descubrimiento de los antibióticos la situación se revirtió, salvando incontables vidas. En la TABLA 1 se presentan algunos ejemplos.