

Tabla 3. Sustratos de origen microbiano empleados en la obtención de hidrolizados proteicos, peptonas y extractos

Fuente de materias primas de naturaleza proteica	Producto elaborado
Levadura panadera <sup>16,35,133,134-139</sup>	Extracto de levadura, Hidrolizado enzimático de levadura
<i>Kluyveromyces marxianus</i> <sup>140</sup>	Autolizado de levadura
Levadura cervecera <sup>16</sup>	Extracto de levadura, Hidrolizado enzimático de levadura
Levadura forrajera <sup>35</sup>	Extracto de levadura, Hidrolizado enzimático de levadura
Levaduras <sup>36,38,46,52</sup>	Extracto
Otras levaduras <sup>141</sup>	Autolizado de levadura
Algas <sup>142-145</sup>	Hidrolizado de algas verde-azules
<i>E. coli</i> <sup>12</sup>	Extracto