

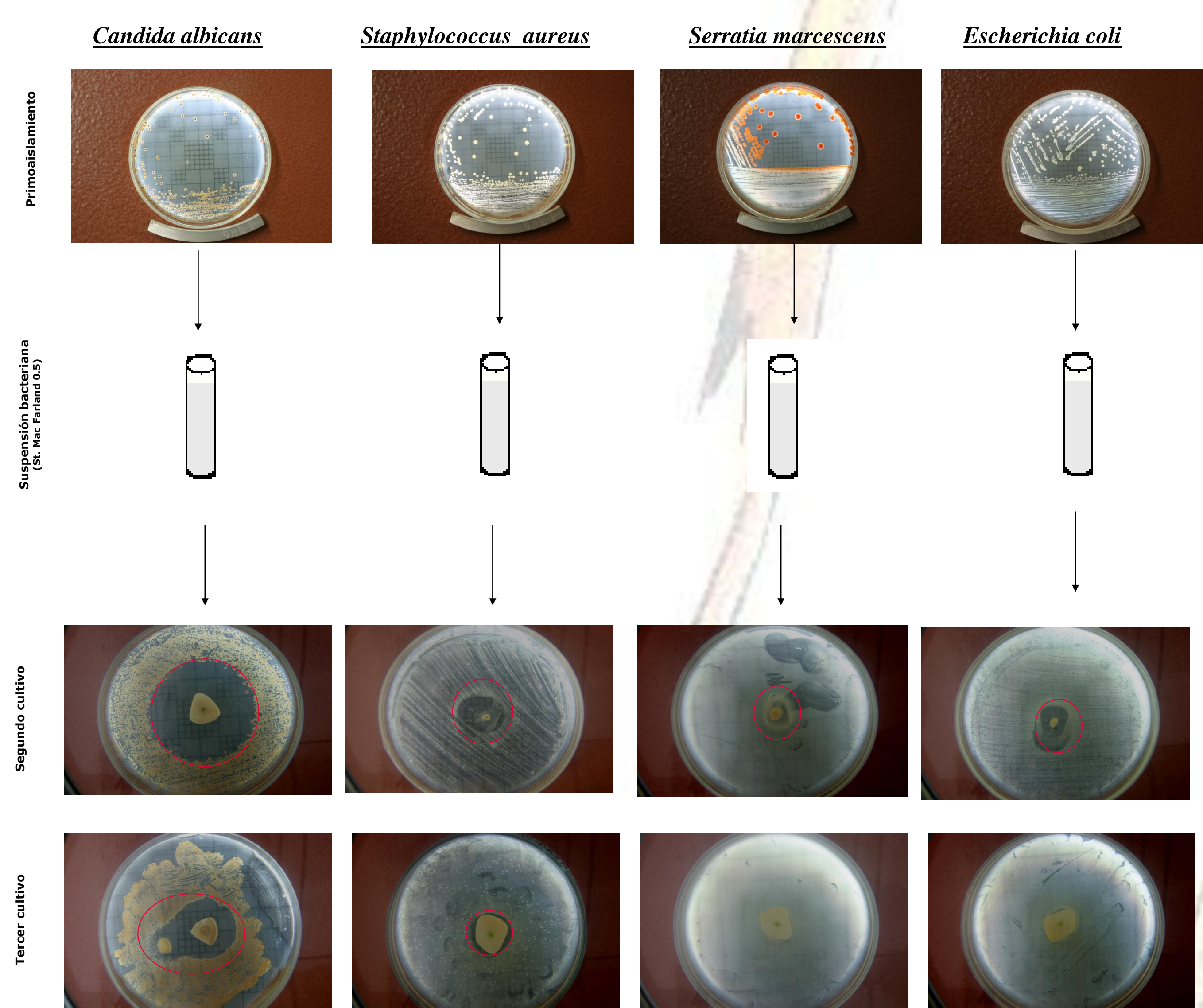
INTRODUCCIÓN

El ajo tiene muchísimas aplicaciones dentro del campo de la medicina, se ha utilizado desde tiempos inmemoriales en numerosas y variadas formas, los egipcios desde hace más de 3500 años lo utilizaban en contra de una gran diversidad de enfermedades, en el periodo medieval Paracelsus lo prescribía contra la plaga y como anti-diurético. En el año de 1858 Pasteur confirmó los potentes efectos antibacterianos. Además de emplearse actualmente como antiinflamatorio y reducir presión arterial, el ajo actúa contra bacterias y virus. El ajo debe sus efectos a la alicina que se forma de la mezcla de Alina y la alinasa. El efecto de la alicina dura unos minutos, por lo que es importante ingerir rápidamente el ajo, luego de ser cortado o machacado.

OBJETIVO

El objetivo principal del trabajo es demostrar experimentalmente la influencia del ajo en contra de diversos tipos de microorganismos, con el fin de disminuir el uso excesivo de antibióticos, dando una alternativa al paciente de igual o mejor eficacia y a un costo más accesible.

METODOLOGÍA

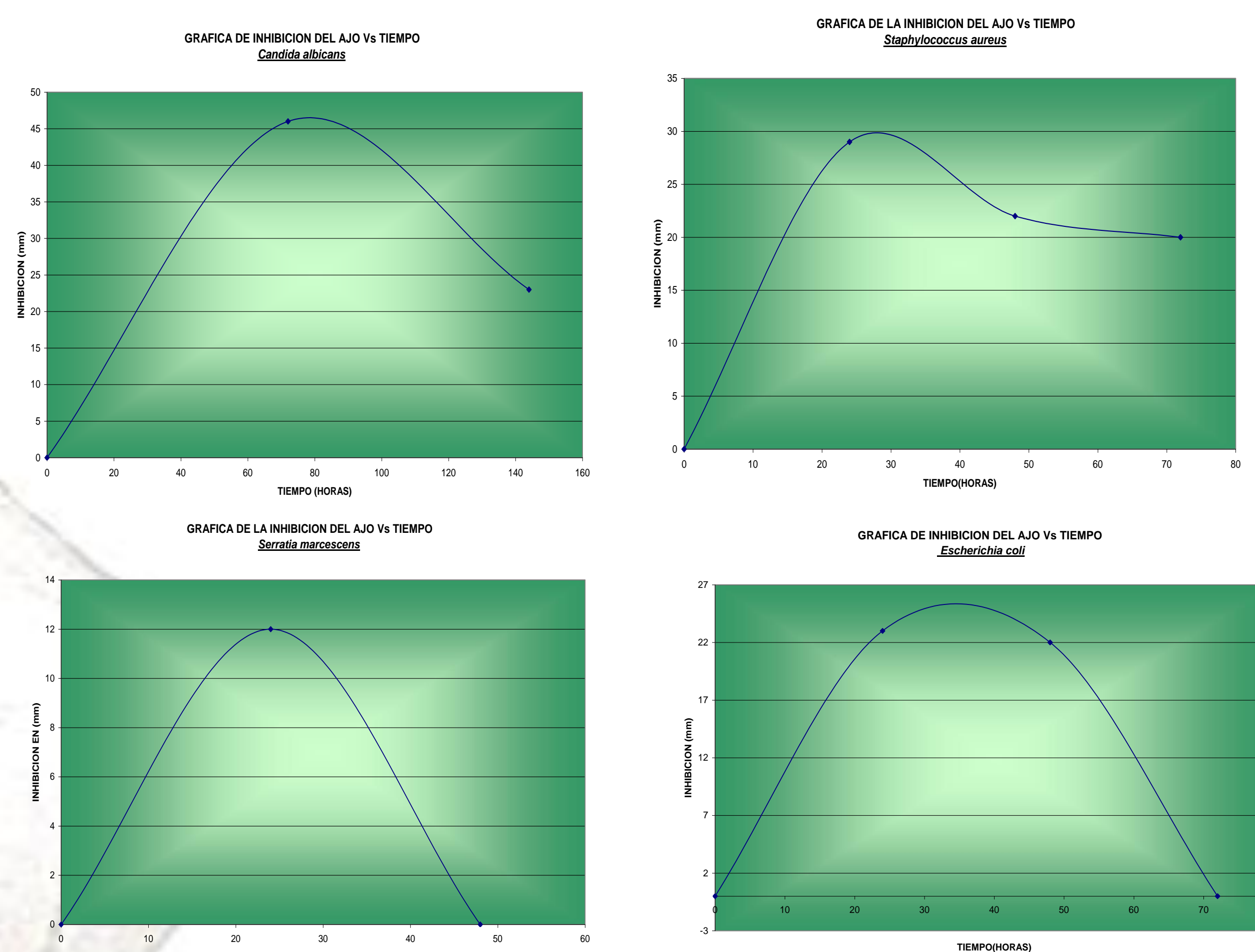


RESULTADOS

MICROORGANISMO	SIEMBRA	AJO NATURAL	inhibe	
			SI	NO
<i>Escherichia coli</i>	1	*	*	
	2	*	*	
	3	*		*
<i>Candida albicans</i>	1	*	*	
	2	*	*	
<i>Serratia marcescens</i>	1	*	*	
	2	*	*	
	3	*		*
<i>Staphylococcus aureus</i>	1	*	*	
	2	*	*	
	3	*	*	

Gráfica

Se observa la rapidez con que los microorganismos generan resistencia a la alicina del ajo.



CONCLUSIONES

- Se observó que la *Serratia marcescens* y la *Escherichia coli* empezaron a generar resistencia en un tiempo relativamente corto de 48 a 72 horas.
- La *Candida albicans* aunque presentó una mayor sensibilidad a los componentes del ajo, también generó resistencia en un tiempo mayor, en más de 72 hrs.
- El *Staphylococcus aureus* mostró sensibilidad a los componentes del ajo generando resistencia moderada en un tiempo de 24 y 48 horas.
- El ajo natural exhibió una actividad antimicrobiana importante frente a los microorganismos estudiados.
- Con los resultados obtenidos se comprueba la eficacia del ajo como agente antimicrobiano sobre diferentes microorganismos, por lo que se debe promover el uso del ajo en su estado natural.
- Se debe de continuar estudiando el ajo en su estado natural para encontrar la forma de disminuir o modificar el olor penetrante que es una de las causas de rechazo por parte de las personas.

BIBLIOGRAFÍA

- Koneman E., Allen S., Janda W., Schreckenberger P., Winn W. 1999. **Diagnóstico Microbiológico**. Texto y Atlas. USA: Ed. Panamericana.
- Medicina natural aceites jarabes y licores medicinales Editorial: EDISAN S.A.
- Castleman M. 1998. **Hierbas curativas**; Ed. Diana
- Martinez M. 1993. **Las plantas medicinales de México**; Ed. Botas
- National Committee for Clinical Laboratory Standards. 1998. **Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Tests**. Eight Informational Supplement. NCCLS document M100-S8. National Committee for Clinical Laboratory Standards, Wayne, Pa.