

Louis Pasteur

(1822–1895)

Químico y microbiólogo francés , él cual gano justa y merecida fama gracias a sus importantes descubrimientos en el campo de la bacteriología . A él le debemos nuestros conocimientos acerca del carbono y sus derivados, y también sobre el origen microbiano de las enfermedades.

Cuando tenia poco mas de 20 años , abordo y resolvió un problema de enorme importancia para la industria vitivinícola de Francia .Para destruir los gérmenes dañinos que agrian el vino , invento el procedimiento llamado pasteurización , el cual también se aplica a la leche.

Mediante un estudio que hizo en 1855 sobre la fermentación productora de la cerveza y el vinagre , demostró que la causa del fenómeno proviene de organismos vivos. Confirmando también un experimento de un cocinero llamado Appert , quien conservaba los alimentos hirviéndolos y luego guardándolos en frascos de cristal herméticamente cerrado.

En sus múltiples investigaciones Luis Pasteur descubrió una vacuna contra el Ántrax, enfermedad producida por un bacilo que causaba estragos en la ganadería , y luego elaboro el antídoto contra la enfermedad de la rabia.

Los estudios que realizo Pasteur en torno a la bacteriología permitieron el nacimiento científicamente , de la inmunización.