

Adaptado por Ingenio



# Doce ideas que debes saber sobre Louis Pasteur

**Pasteurización**, técnica que lleva la leche a una temperatura entre los 55°C y los 75°C durante 17 segundos, con el fin de eliminar microorganismos patógenos sin afectar la flora natural; es uno de los grandes hallazgos de Louis Pasteur, nuestro invitado, a 200 años de su nacimiento.

- 1** Louis Pasteur, el científico que descubrió cómo combatir los microbios, nació en una pequeña ciudad llamada Dole, en Borgoña, Francia, el 27 de diciembre de 1822, en el hogar de Jeanne-Étiennette Roqui y Jean-Joseph Pasteur, un curtidor y exsargento del ejército de Napoleón.
- 2** No era un buen estudiante en ciencias naturales, sin embargo, el químico francés, que nos enseñó a lavarnos las manos para combatir los microbios, realizó grandes e importantes aportes a las ciencias, en especial, a la química y la microbiología.
- 3** Desde pequeño demostró aptitudes para labores artísticas como la pintura. Cuando era muy niño elaboró una serie de retratos de su familia que revelaban su buen ojo para la precisión y los detalles.
- 4** En principio quería ser profesor de arte, pero en 1842, tras ser maestro en la Escuela Real de Besanzón, y ante la insistencia de su padre, se graduó del bachillerato con calificación “mediocre” en química.

**Pasteur nunca le estrechó la mano a nadie, ni siquiera a los reyes, porque tenía miedo de contraer alguna enfermedad con el contacto.**



- 5** Su padre lo mandó a la Escuela Normal Superior de París, pero no duró mucho tiempo, ya que regresó a su tierra natal; luego, retornó a París. Pasó por la École Normale Supérieure y se convirtió en profesor de física en el Liceo de Dijon, pero lo que él quería era ser químico.
- 6** En 1847 se graduó como doctor en física y química en la École Normale de París y se convirtió en auxiliar de su maestro, el químico Jean-Baptiste Dumas.

**Napoleón III le sugirió que ampliara sus investigaciones sobre el vino. El buen vino francés era apreciado en Europa, pero los productores perdían dinero porque las botellas se dañaban.**

**7** | Entre los años 1847 y 1853 fue profesor de química en Dijon y luego en Estrasburgo; allí conoció a Marie Laurent, la hija del rector de la universidad, con quien se casó en 1849.

**8** | De su matrimonio tuvo cinco hijos, tres fallecieron muy pronto enfermos de tifus y dos sobrevivieron hasta ser adultos: Jean-Baptiste y Marie-Louise.

**9** | Louis Pasteur fue decano de la Universidad de Lille en 1854. En esta época estudió los problemas de la irregularidad de la fermentación alcohólica.

**En su lápida se leen sus palabras: *Feliz aquel que lleva consigo un ideal, un dios interno, sea el ideal de la patria, el ideal de la ciencia o simplemente las virtudes del Evangelio.***

**10** | Descubrió que los alimentos se estropeaban con el tiempo debido a la exposición a otros organismos vivos, y un ejemplo de ello era lo que sucedía con el negocio del vino, porque hasta entonces la gente había creído que la vida aparecía de forma espontánea, por ejemplo, que los gusanos nacían de la carne muerta. Formuló así la “teoría microbiana de la enfermedad”.

**11** | En 1857 desempeñó el cargo de director de estudios científicos de la Escuela Normal de París, cuyo laboratorio dirigió a partir de 1867. Desde su creación en 1888 y hasta su muerte fue director del Instituto que lleva su nombre.

**12** | Louis Pasteur falleció el 28 de septiembre de 1895, a los 72 años de edad, de un paro cardiorrespiratorio. Francia lo trató como un héroe nacional y por ello fue enterrado en la catedral de Notre-Dame.

Estas doce ideas sobre la vida de **Louis Pasteur** resultaron de una búsqueda exhaustiva en diferentes fuentes de dominio público. El texto fue elaborado, revisado y aprobado por el Comité Editorial de la Revista Ingeniería.



Ilustración: Andrés Marín Yepes