

1.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en vegetales:

La producción de variantes y otros vegetales acidificados se basa fundamentalmente, en la inhibición del crecimiento microbiano debido a la utilización de pH bajos. El pH varía con la cantidad de compuestos ácidos y básicos existentes en el medio. Consecuentemente cuando mayor sea la cantidad de sustancias ácidas presentes en un alimento menor será el pH y más ácido ese alimento es. Es bien conocida y utilizada, empíricamente, la acción que este factor tiene en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.

2.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en frutas:

Los factores más importantes que controlan la velocidad de los cambios deteriorativos y la proliferación de los microorganismos en los alimentos como frutas son la disponibilidad de agua, La disponibilidad de agua de un alimento es, uno de los principales factores que determina la facilidad con la que un determinado microorganismo puede crecer en él y consecuentemente deteriorarlo. El pH que lo explique anteriormente y la temperatura que es uno de los factores más relevantes en el crecimiento de los microorganismos. Y si pensamos en la seguridad alimentaria acaba siendo el más importante de todos. En lo que respecta a las toxiinfecciones de origen alimentario, la utilización de temperatura inadecuada durante el procesado de los alimentos se apunta como la principal causa de toxiinfecciones.

3.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en carne:

No es la cantidad de humedad presente la que determina el límite de crecimiento microbiano, si no la cantidad de humedad relativamente disponible. La necesidad acuosa de los microorganismos se expresa realmente en términos de actividad de agua. La  $A_w$  de la carne fresca es generalmente 0.99 o más siendo este valor de  $A_w$  el óptimo para el crecimiento de la mayoría de los microorganismos. El rango de pH óptimo para el crecimiento de microorganismos generalmente está próximo a la neutralidad ( $pH = 7.0$ ). El potencial oxido-reducción de la carne constituye una indicación de su capacidad oxidante y reductora. Para alcanzar un crecimiento óptimo, algunos microorganismos necesitan condiciones de reducción (ausencia de oxígeno) y otros de oxidación (presencia de oxígeno). Para minimizar la desnaturalización proteica e inhibir el crecimiento microbiano después de la muerte, es conveniente reducir tan rápidamente como sea posible, la temperatura muscular. El estado físico de la carne es el último factor extrínseco y éste depende del grado de segmentación que sufra la canal, esto es: piezas grandes, cortes para la venta o carne picada.

4.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en vinos:

El pH también afecta a las levaduras durante la fermentación alcohólica: La acidez impide el desarrollo de muchos microorganismos. Las bacterias son más sensibles que las levaduras y éstas más sensibles que los mohos. Por tanto, las levaduras, en un medio muy ácido, se desarrollan peor y esto se traduce en que un mosto muy ácido es más difícil de fermentar que uno menos ácido.

Por otro lado las levaduras tienen en los 30°C su temperatura óptima de desarrollo. Por encima de los 35°C la actividad decrece rápidamente y en torno a los 45°C mueren. Por debajo de 10°C la mayor parte de las levaduras silvestres son inactivas. El oxígeno.- Aunque la F.A. es un proceso anaeróbico las levaduras mantienen una leve respiración utilizando para ello el oxígeno combinado a moléculas del mosto. En caso de carencia de este oxígeno pueden requerirse remontados del mosto con aireación

5.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en mermeladas:

Temperatura, actividad agua reducida, ph

6.- Que factor podría favorecer el crecimiento microbiano en panes:

Temperatura, ph, agua reducida.