

Alumno

**Leslie Abigail
García López**

2º cuatrimestre

Materia

**MICROBIOLOGÍA
VETERINARIA**

Docente

**MVZ Ety Arreola
Rodríguez**

Fecha

**19 de febrero de
2023**



MÉTODOS DE CONTROL FÍSICO DE MICROORGANISMOS

1 FACTORES AMBIENTALES AGENTES FÍSICOS

Modifican la velocidad de crecimiento, provocan cambios que provocan la muerte de microorganismos

2 PARAMETROS DE ESTERILIZACIÓN

121c y 10 - 15 min.

10 AGENTES FÍSICOS

Temperatura, desecación, radiaciones, antibióticos, ondas sonoras, ph, presión hidrostática, presión osmótica.

3 APLICACIONES DE CALOR HUMEDO

Laboratorio, esterilización de material quirúrgico, esterilización o inactivación parcial en industrias alimentarias

9 CALOR HUMEDO AUTOCLAVE, PASTEURIZACIÓN, TINDALIZACIÓN

Inactivación por calor humedo requiere menores temperaturas que la que se realiza en ausencia de agua

4 CALOR SECO INCINERACION, PASTEURALIZACIÓN, FLAMA DIRECTA

Esterilización calor seco, mayor temperatura que la efectuada por el calor humedo

8 AUTO CLAVE

Es un aparato que permite calentar muestras a temperaturas superiores a las de ebullición del agua (sin que ésta hierva)

5 APLICACIONES DEL CALOR SECO

Horno pasteur, mediante calentamiento a 160 - 170c

7 PATEURIZACION

tratamiento del calor de un producto para matar bacterias patogenas y reducir la actividad enzimatica

6 TINDALIZACION

metodo de esterilizacion mediante calentamiento discontinuo materiales que se inactivan a mas de 100 c