

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

**Lic. Medicina Veterinaria Y Zootecnia**

**2 Cuatrimestre**

**Grupo "A"**

**MVZ. Ety Arreola Jiménez**

**Tema: Métodos de control físicos de microorganismos.**

**Tapachula de Córdoba y Ordoñez, 19 de febrero de 2023**

MÉTODOS DE CONTROL FÍSICOS DE LOS MICROORGANISMOS.

CALOR

Método de control es por calor pero existe el calor húmedo y calor seco

- Calor húmedo el agua se le da la rotura de los puentes de hidrógeno que mantiene la estructura tridimensional de las proteínas alterando la célula.
- El calor seco mata por el efecto de la oxidación se requiere más tiempo y mayor intensidad de calor porque la conducción de calor es más lenta en aire seco que en aire húmedo

BAJAS TEMPERATURAS

Solo para que no se reproduzcan termófilos, mesófilos, termófilos

Las células no mueren, solo dejan de crecer, incluyen refrigeración y congelación

RADIACIONES

Se clasifican atendiendo a su longitud de onda; desde la gama con menor longitud de onda, pasando por el espectro visible, hasta las ondas de radio con la longitud de onda mayor

Radiación ionizante; pueden ocasionar la expulsión de e- de los átomos, se emplean para matar microorganismos.

Foto reactivación es un proceso de reparación del DNA en el que se reparan los dímeros de timinas, depende de la enzima fotoliasa, que repara el DNA.

FILTRACION

No destruye a los microorganismos los elimina

Los filtran y deja para los líquidos tipos de filtraciones, profundidad, membrana o moleculares, hepa, nucleación.

PRESION OSMOTICA

Se elevan las concentraciones de un soluto que eleva la presión osmótica, se usa para conservar alimentos.

Se produce una plasmólisis, el efecto es similar a la desecación, se evita que la célula tenga humedad.