



UDS

MICROBIOLOGIA

“CONTROL FISICO Y QUIMICO DE MICROORGANISMOS”

MVZ: ETI JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ

2DO CUATRIMESTRE

GRUPO: A

**NOMBRE DEL ALUMNO: ALBERTO JARED
OVIEDO ALONSO**

10/02/2024

Control físico y químico de microorganismos

Control físico.

incluye

Métodos de control.

Tales como:

- Temperatura alta o baja.
- Dsecación.
- Presión osmótica.
- Radiación.
- Filtración.

Métodos físicos para eliminar, inactivar o reducir la población de microorganismos en diferentes entornos.

Otra de ellas es

Pasteurización: consiste en calentar alimentos o líquidos a temperaturas moderadas durante un tiempo específico.

Control químico.

Implica

Uso de sustancias químicas para reducir o eliminar el crecimiento de microorganismos y garantizar seguridad. Los más comunes

son

- Antisépticos y desinfectantes.
- Antibióticos (medicamentos antimicrobianos).
- Pesticidas.

- Conservantes alimentarios.
- Quimioterapia.
- Desinfectantes de agua.