



CONTROL EN LOS MICROORGANISMOS

ROBLERO HERNÁNDEZ ERIKA JANETH

MVZ Arreola Rodríguez Ety Josefina

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Medicina Veterinaria Zootecnia

Microbiología

Tapachula, Chiapas

10 de febrero del 2024

# CONTROL EN LOS MICROORGANISMOS

## FÍSICO

## QUÍMICO

Se ejerce en

Son

Sustancias químicas que influyen negativamente sobre las bacterias:

- Bacteriostáticos
- Bactericidas
- Fungicida
- Fungistático
- Viricida

Los halógenos son agentes oxidantes muy potentes y que tienen usos muy importantes.

Métodos

Usos

-Químicos terapéuticos  
-Agentes esterilizantes  
-Agentes antisépticos  
-Agentes desinfectantes

-Yodo: es un magnífico antiséptico de la piel  
-Cloro: se presenta como cloro gaseoso, hipocloritos y cloraminas  
-Cloro gaseoso: A 1-3 ppm se usa en la cloración de aguas para bebidas y de aguas de piscina.  
-Hipocloritos: a 200 ppm de cloro se usan ampliamente.

Son

Es

El crecimiento microbiano se produce:  
-condiciones ambientales  
-medio de cultivo apropiado

La esterilización por calor seco necesita recurrir a mayores temperaturas que la efectuada por el calor húmedo, ya que al no existir agua, la rotura de puentes de hidrógeno y la desnaturalización de proteínas, así como la fusión de membranas, se efectúan a mayores energías.

Unidos por

Para

Los principales tipos de factores a considerar se pueden desglosar:  
-Agentes químicos  
-autoclave  
-tindalización  
-ebullición  
-pasteurización

Calor seco:  
Flameado: es un procedimiento simple y eficaz, consiste en la exposición de un objeto a efecto de la llama hasta la incandescencia.  
Incineración: es el mejor sistema para esterilizar todas aquellas productos en los que no importe su destrucción, p. ej. material biológico  
Estufa: calor seco a alta temperatura, 20 minutos durante 180°, 60 minutos a 160°, siendo suficiente la esterilización durante 60 minutos a 100-140°, se lo utiliza para esterilizar material de vidrio debidamente envuelto en papel, metal, etc.