



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.