



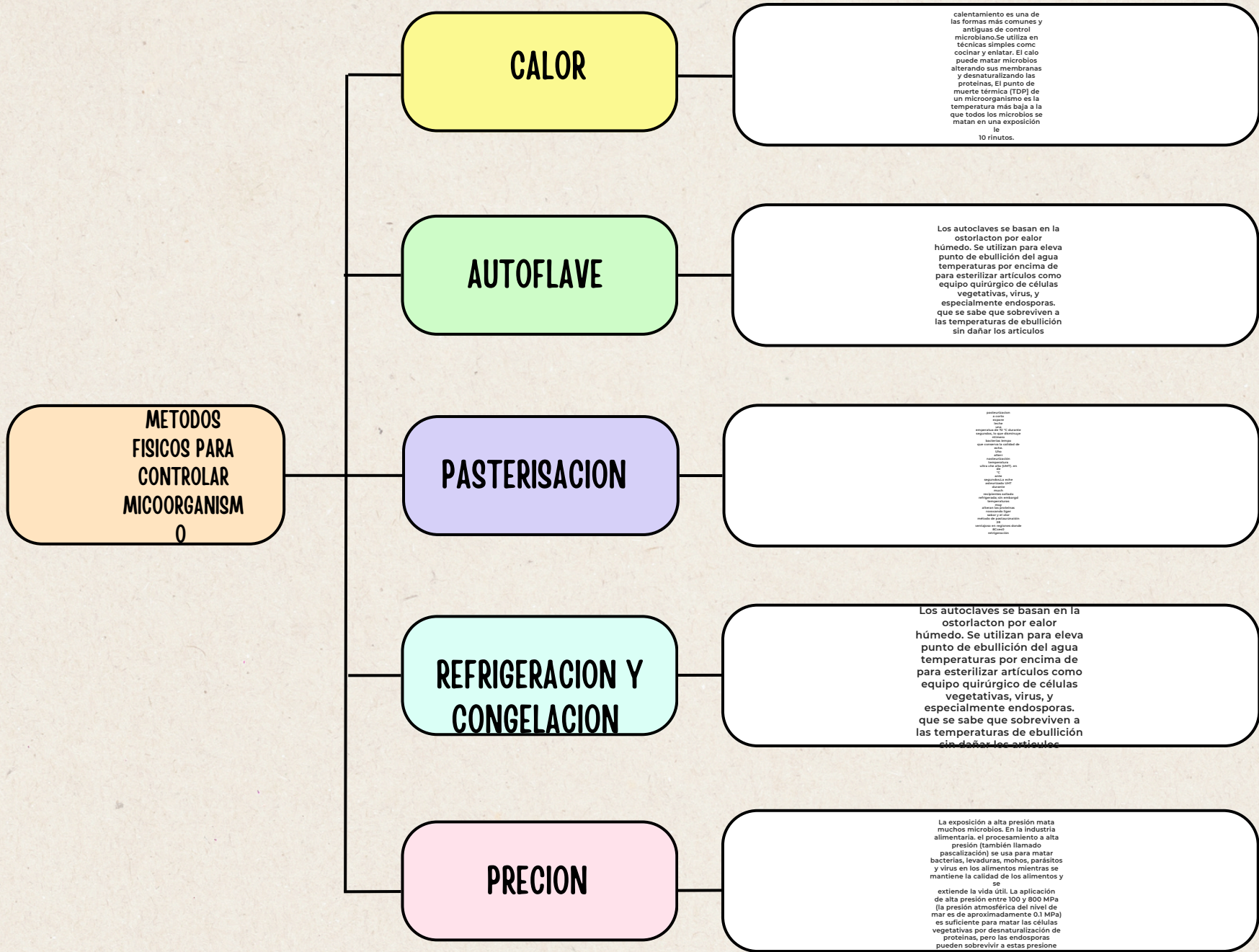
**flores Cruz Cristóbal**

**lic. medicina veterinaria y zootecnia**

**m.v.z Arreola Rodríguez Ety Jose fina**

**Tapachula .chiapas 15**

**universidad del sureste**



**METODOS FISICOS PARA CONTROLAR MICROORGANISMOS**

**CALOR**

calentamiento es una de las formas más comunes y antiguas de control microbiano. Se utiliza en técnicas simples como cocinar y enlatar. El calor puede matar microbios alterando sus membranas y desnaturalizando las proteínas. El punto de muerte térmica (TDP) de un microorganismo es la temperatura más baja a la que todos los microbios se matan en una exposición de 10 minutos.

**AUTOFLAVE**

Los autoclaves se basan en la esterilización por calor húmedo. Se utilizan para elevar el punto de ebullición del agua a temperaturas por encima de 100°C para esterilizar artículos como equipo quirúrgico de células vegetativas, virus, y especialmente endosporas, que se sabe que sobreviven a las temperaturas de ebullición sin dañar los artículos.

**PASTERISACION**

La pasteurización es un proceso de calentamiento que destruye a los microbios patógenos y reduce el número de microbios que causan la calidad de los alimentos. Se utiliza para esterilizar líquidos como leche y jugos de frutas. El punto de ebullición del agua se eleva a 121°C para esterilizar artículos como equipo quirúrgico de células vegetativas, virus, y especialmente endosporas, que se sabe que sobreviven a las temperaturas de ebullición sin dañar los artículos.

**REFRIGERACION Y CONGELACION**

Los autoclaves se basan en la esterilización por calor húmedo. Se utilizan para elevar el punto de ebullición del agua a temperaturas por encima de 100°C para esterilizar artículos como equipo quirúrgico de células vegetativas, virus, y especialmente endosporas, que se sabe que sobreviven a las temperaturas de ebullición sin dañar los artículos.

**PRECION**

La exposición a alta presión mata muchos microbios. En la industria alimentaria, el procesamiento a alta presión (también llamado pascalización) se usa para matar bacterias, levaduras, mohos, parásitos y virus en los alimentos mientras se mantiene la calidad de los alimentos y se extiende la vida útil. La aplicación de alta presión entre 100 y 800 MPa (la presión atmosférica del nivel del mar es de aproximadamente 0.1 MPa) es suficiente para matar las células vegetativas por desnaturalización de proteínas, pero las endosporas pueden sobrevivir a estas presiones.

# **Bibliografía**

**<https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/microorganismo>**