



Te invitamos  
a leer más

1.9: c)



El cocinado habitual, cuando alcanza temperaturas de 60° a 100°C, elimina la contaminación microbiológica (bacterias, virus, parásitos...), sin embargo, algunas bacterias tienen capacidad para encapsularse, formando esporos o esporas que resisten el calor del cocinado.

Es el caso por ejemplo, de las esporas de *Clostridium perfringens* o de *Bacillus cereus*, que sobreviven al cocinado, y posteriormente, si permanecen a temperatura ambiente, pueden germinar en el alimento o en el intestino humano y causar la intoxicación. Esta germinación bacteriana, puede evitarse si se mantienen los alimentos refrigerados tras su cocinado.

También la bacteria *Staphylococcus aureus*, aún sin estar encapsulada, produce toxinas bacterianas resistentes al calor. Si el alimento es contaminado por esta bacteria, y éste permanece a temperatura ambiente, produce una toxina que el calentamiento o el cocinado posterior ya no va a eliminar.

Existen también sustancias tóxicas de origen biológico, como son por ejemplo, la histamina del pescado, las biotoxinas marinas de los moluscos, las aflatoxinas que producen algunos mohos, o las sustancias venenosas que producen algunas setas, que son tóxicas y resisten el calor del cocinado.

