



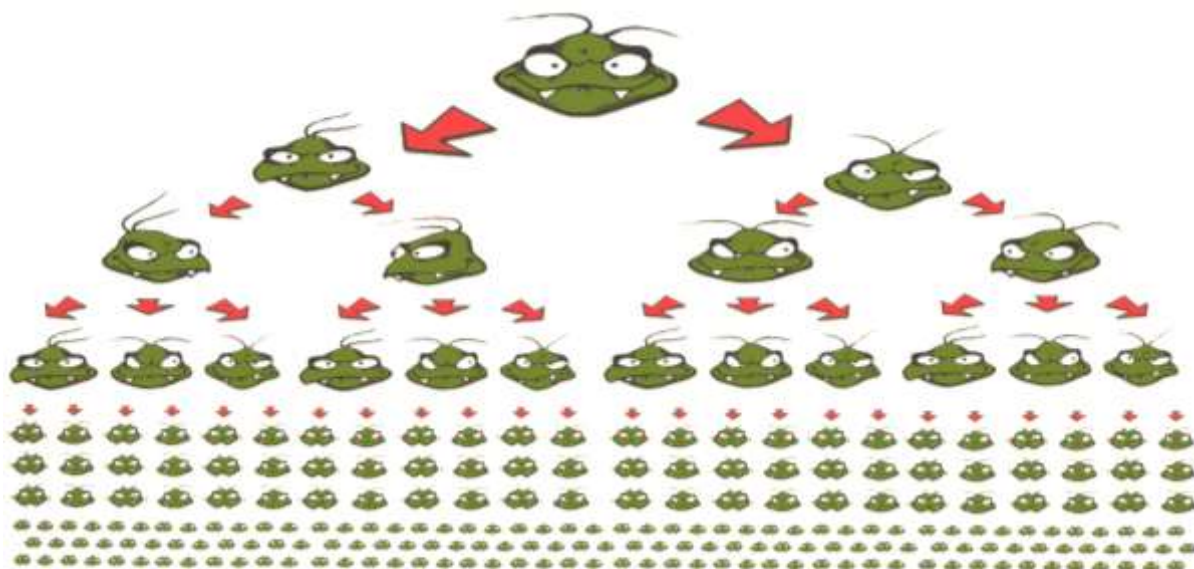
Te invitamos a leer más

2.3: a)

Las bacterias patógenas que contaminan los alimentos, tienen la propiedad de reproducirse a temperatura ambiente.

A mayor temperatura, mayor velocidad de reproducción, siendo máxima a 37°C.

Cuando estas bacterias colonizan alimentos idóneos para ellas, en condiciones óptimas de temperatura, cada 20-30 minutos se reproducen por división celular, de forma que una unidad bacteriana en ese tiempo da lugar a dos, y así sucesivamente. **Ello implica que en pocas horas existan millones de bacterias por gramo de alimento, y sin alterar por ello el aspecto, ni el sabor del mismo, de ahí su peligro.**



**Humedad + temperatura + sustancias nutritivas + tiempo
= aumento de gérmenes**