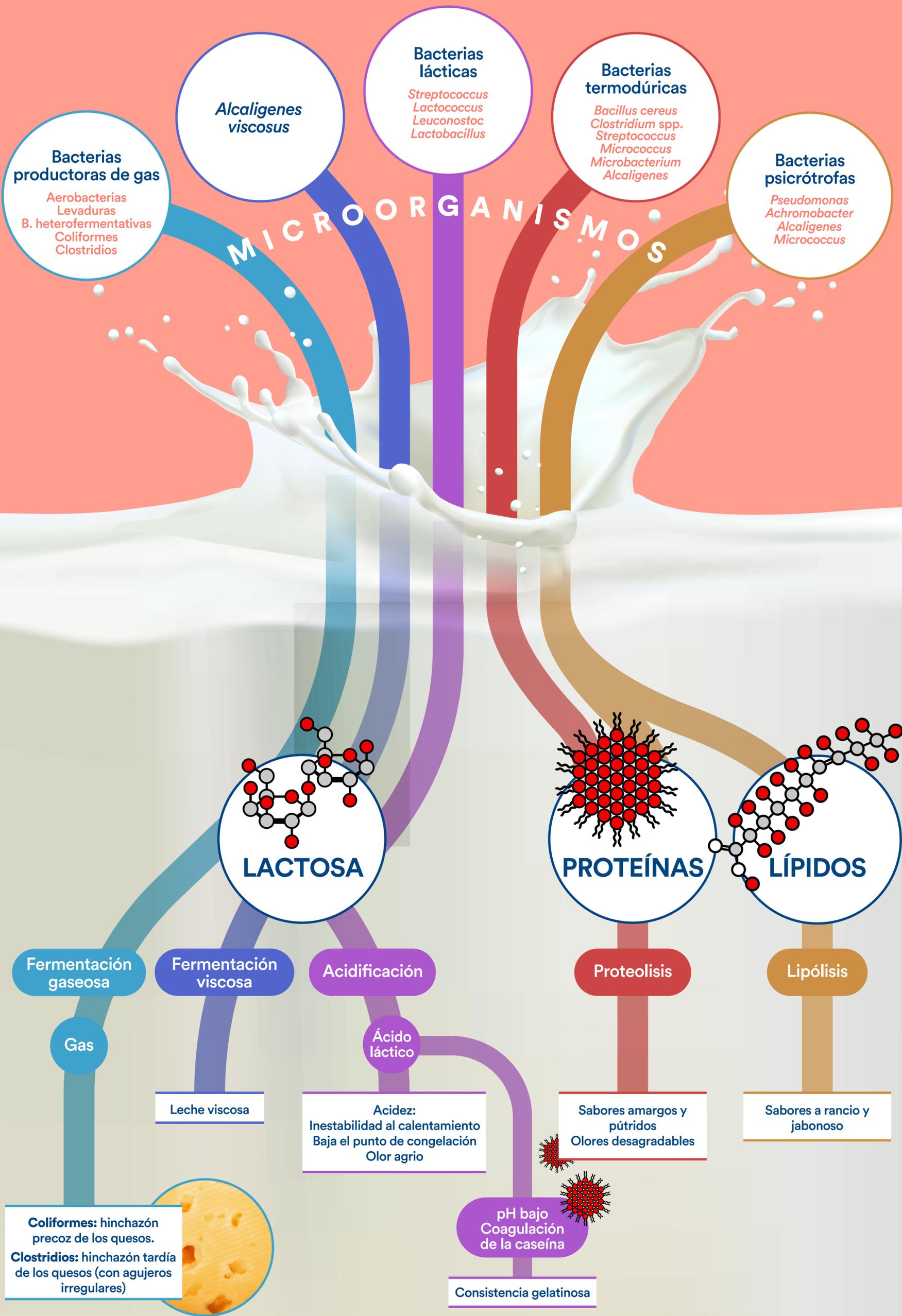


# ALTERACIONES DE LA CALIDAD POR ACCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS



## TRATAMIENTOS

**PASTEURIZACIÓN**

**REFRIGERACIÓN**

para detener la multiplicación de las bacterias lácticas

**REFRIGERACIÓN**

Análisis de *B. cereus* en leche cruda destinada a pasteurización

**TERMIZACIÓN**

Análisis de psicrótrofos en leche cruda destinada a pasteurización y UHT