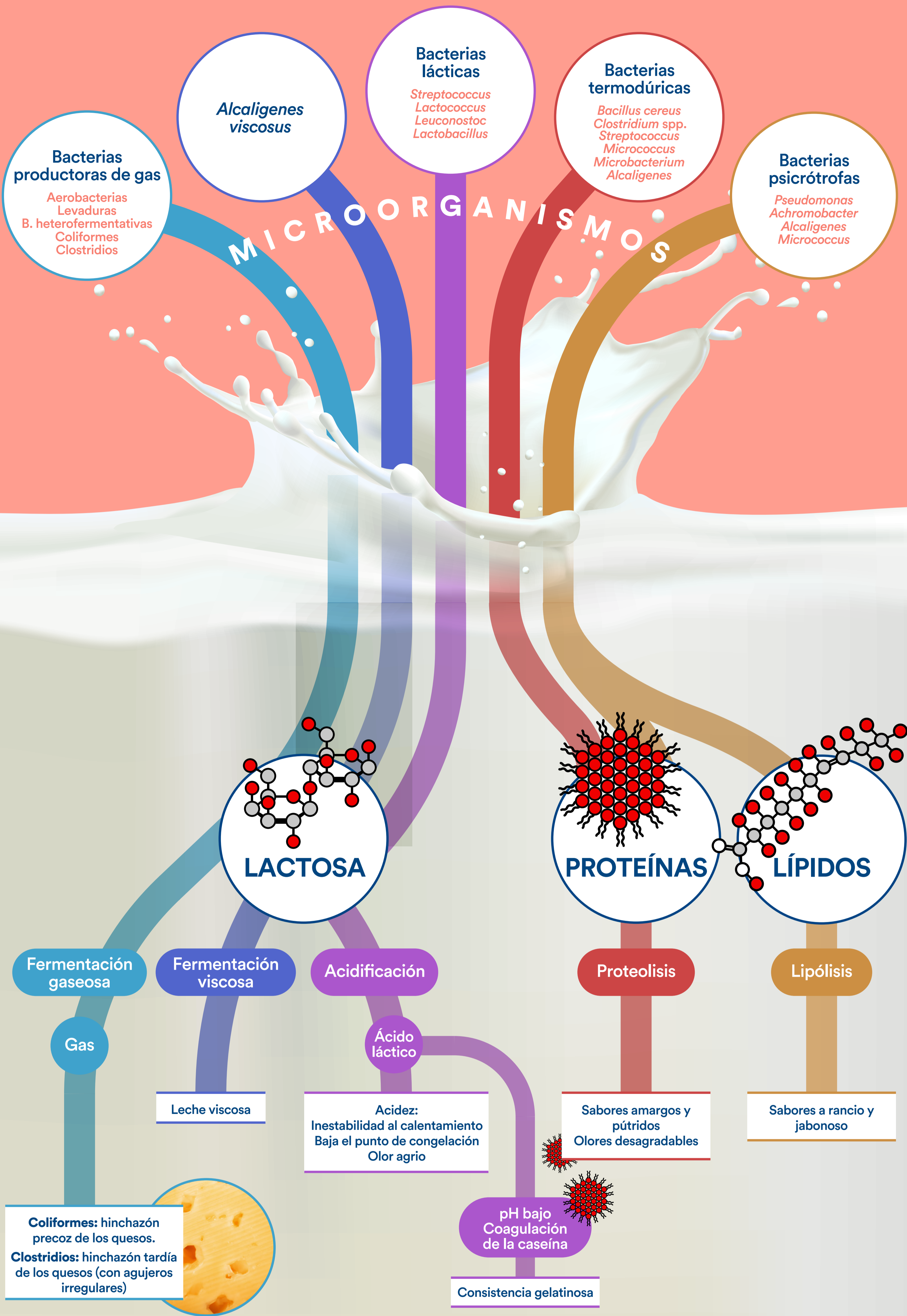


# ALTERACIONES DE LA CALIDAD POR ACCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS



## 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