

Inactivación de *Listeria innocua* en diferentes fases del crecimiento mediante tratamientos térmicos

**Fernando Aguado Criado¹. Mauricio Herrera². Rodrigo González¹.
Juan Aguirre García¹.**

1. Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos., Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. 28040. Madrid. 2. Dpto. de Ingeniería de Alimentos. División de Ciencias de la Vida. Campus Irapuato Salamanca. Universidad de Guanajuato. Exhacienda El Copal. Km.9. Carr. Irapuato-Silao, Apdo. Postal 311, C.P 36500, Irapuato Guanajuato, Mexico.
fer90@msn.com

María Rosa Rodríguez Vargas. Gonzalo D. García de Fernando Minguillón.

Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. 28040 Madrid.
mrrodrig@vet.ucm.es. mingui@vet.ucm.es

Resumen: En este trabajo se ha estudiado la influencia del estado fisiológico (fase de crecimiento) de *Listeria innocua* en su termorresistencia. Los microorganismos en fase estacionaria son menos sensibles al calor que los que se encuentran en fase exponencial. Por otra parte se ha observado que la variabilidad de la inactivación es directamente proporcional a la inactivación en sí misma. Así, cuanto más intenso es un tratamiento térmico, menos microorganismos se mantienen viables, pero su número es más variable. Finalmente, la inactivación de los microorganismos en fase estacionaria es menos variable que la de los que se encuentran en fase exponencial.

Palabras claves: *Listeria innocua*. Fases de crecimiento. Termorresistencia. Variabilidad.

[Oral](#)

Recibido: 11 marzo 2012.
Aceptado: 13 abril 2012.