

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

LLICENCIATURA: Ciència i tecnologia dels aliments.

ASSIGNATURA: Microbiologia dels aliments.

Curs acadèmic: 1995-96.

Professor: Guillem Prats.

Crèdits teòrics: 2.5

Crèdits pràctics: 2

OBJECTIUS

L'objectiu de l'assignatura de Microbiologia dels aliments es aportar els coneixements fonamentals de l'ecologia i l'activat dels microorganismes en els aliments; estudiant tant les interaccions alterants i patològiques, com les interaccions beneficioses per a la transformació i producció de aliments. Així com les tècniques microbiològiques que permeten la detecció, quantificació i identificació dels microorganismes d'interès en els aliments.

La part teòrica consta de set blocs:

- I. Concepte de l'assignatura i la seva importància.
- II. Característiques generals dels microorganismes relacionats amb els aliments: bacteris, fongs i virus.
- III. Descripció de la flora microbiana normal dels vegetals i animals. Mecanismes de contaminació i factors que faciliten la seva multiplicació.

IV. Alteracions causades pels microorganismes als diferents aliments. Destacant els principals mecanismes que intervenen a la seva alteració. Així com els mètodes de prevenció i control.

V. Introducció a la patogènia, epidemiologia i profilaxi de les malalties microbianes i fúngiques vehiculades per aliments. Bacteris productors de toxiinfeccions. Intoxicacions d'origen alimentari (bacterianes i fúngiques). Bacteris productors d'infeccions sistèmiques d'origen alimentari.

VI. Microorganismes que intervenen a la transformació i producció dels aliments. Processos de fermentació i la seva aplicació a la indústria alimentària.

VII. Anàlisi microbiològica dels aliments. Mètodes de mostreig, processament de les mostres i criteris microbiològics de control. Tècniques d'aïllament i recompte de microorganismes indicadors i patògens.

La part pràctica consta de tres bloc:

I. Tècniques generals de manipulació.

II. Tècniques de recompte de microorganismes indicadors i d'aïllament de microorganismes patògens d'un aliment.

III. Demostració de tècniques ràpides: deteccions d'antígens estructurals i toxines. Tècniques d'epidemiologia.

PROGRAMA TEÒRIC

I. Microbiologia dels aliments.

1. Microbiologia dels aliments (M.A.). Concepte. Importància en la llicenciatura de la ciència i tecnologia dels aliments.

II. Microorganismes d'interès a la Microbiologia Alimentària.

2. Bacteris. Característiques generals. Metabolisme i multiplicació bacteriana. Cultiu dels bacteris. Principals grups de bacteris d'interès a microbiologia alimentària.

3. Fongs. Característiques generals. Metabolisme i multiplicació dels fongs. Cultiu dels fongs. Principals grups d'interès en la microbiologia alimentària.

Apèndix: virus. Característiques generals . Virus d'interès en la microbiologia dels aliments.

III. Factors de contaminació, multiplicació i alteració microbiana.

4. Contaminació natural dels aliments. Aspectes generals. Contaminació endògena en els vegetals i animals. Contaminació exògena ambiental: atmosfera, sòls, aigua. Efluent residuals. Contaminació humana. Contaminació dels processos industrials.

5. Factors condicionats de la multiplicació microbiana dels aliments. Factors intrínsecs: importància dels nutrients, estructura i la seva acció sobre els microorganismes, activitat d'aigua, efecte del pH, potencial rédox, capacitat tampó. Factors extrínsecs: temperatura de conservació, Humitat relativa, atmosfera de conservació.

V. Fundaments microbiològics de la conservació dels aliments.

6. Qualitat microbiològica i conservació dels aliments. Concepte. Importància de la qualitat microbiològica de les matèries primeres. Tractaments. Prevenció de la contaminació exògena. Aspectes generals. Principis microbiològics de la conservació dels aliments.

VI. Alteracions d'origen microbià dels aliments.

7. Carns fresques i productes derivats: fermentats i cuits. Microflora inicial. Contaminació. Alteracions: principis generals, tipus. Conservació.

Ous i ovoproductes. Microflora inicial. Contaminació. Alteracions: principis generals i tipus. Conservació.

8. Llet i derivats: llet condensada, en pols, cremes, postres congelats, mantega, i productes fermentats. Microflora inicial. contaminació. Alteració. Conservació.

9. Peix i marisc. Microflora inicial. Contaminació. Alteració microbiana. Conservació.

10. Cereals, fruites, hortalisses i derivats. Microflora inicial. Contaminació. Alteracions. Conservació.

11. Alteracions dels aliments envasats sotmesos a tractament tèrmic. Causes d'alteració. Classificació segons l'acidesa. Tipus d'alteracions.

Altres aliments: Greixos, sucres, espècies i condiments, aigua de consum i begudes envasades.

IV. Microorganismes productors i transformadors d'aliments.

12. Importància dels microorganismes en la transformació i producció dels aliments. Principals processos de transformació. Microorganismes com aliment.

13. Producció de cultius per a la fermentació d'aliments. Principis generals de manteniment i preparació de cultius. Cultius bacterians. Cultius de llevats. Cultius de fongs.

14. Aplicacions en microbiologia industrial per a l'obtenció d'aliments (I). Fermentació dels aliments: Pa, begudes de malta, vins, licors i vinagre.

15. Aplicacions en microbiologia industrial per a l'obtenció d'aliments (II). Fermentació àcido-làctica: productes làctics i derivats.

16. Aplicacions en microbiologia industrial per a l'obtenció d'aliments (III). Fermentacions àcido-làctiques: productes càrnics i vegetals. Altres aliments fermentats.

VII. Malalties d'origen microbià transmeses pels aliments.

17. Concepte i classes de malalties d'origen microbià transmeses per aliments. Síndromes clíniques i etiologia. Aspectes epidemiològic. Concepte de brot. Declaració i registre.

18. Toxiinfeccions alimentàries (I). Enteritis invasives. Etiologia (*Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Yersinia*, *Campylobacter* i altres). Clínica. Reservori. Diagnòstic. Profilaxi.

19. Toxiinfeccions alimentàries (II). Enteritis toxigèniques. Etiologia (*E. coli*, *Vibrio cholerae*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* i *Bacillus cereus*). Clínica. Reservori. Diagnòstic. Profilaxi. Gastroenteritis víriques.

20. Intoxicacions alimentàries agudes d'etiologia bacteriana. *Clostridium botulinum*. Intoxicacions alimentàries cròniques d'origen alimentari. Micotoxines.

21. Infeccions sistèmiques vehiculades per aliments. Bacterianes (listeriosi, brucel·losi, febre Q, estreptococs i altres bacteris) transmeses pels aliments. Víriques

VIII. Control microbiològic de la contaminació microbiana dels aliments.

22. Anàlisi microbiològica dels aliments. Concepte. Contaminació microbiana i microorganismes patògens. Mostreig. Presa de mostres. Concepte de valors de referència. Criteris microbiològics. Microorganismes indicadors. Concepte i terminologia. Microorganismes utilitzats (*E. coli* i coliformes, enterobacteris, enterococs, flora mesòfila i altres bacteris). Microorganismes patògens. Concepte de micotoxines.

23. Tècniques de recompte de microorganismes indicadors. Observació microscòpica. Recomptes en placa. Altres tècniques per la detecció i recompte de microorganismes.

24. Tècniques per a la detecció de microorganismes patògens. Detecció d'enterobacteris enteropatògens. Detecció de *Campylobacter*. Detecció de *Vibrio*, *Aeromonas*. Detecció de bacteris toxigènics. Mètodes. Mètodes de detecció i quantificació de micotoxines.

Bibliografia.

1. Fraizer, W. C., Westhoff D.C. 1993. Microbiología de los alimentos. 4ª ed. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.
2. Jay, J.M. 1992. Microbiología moderna de los alimentos. 3ªed. Editorial Acribia , S.A. Zaragoza.
3. I.C.M.S.F. 1983. Ecología microbiana de los alimentos. Vol. 1. Productos alimenticios. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

4. I.C.M.S.F. 1984. Ecología microbiana de los alimentos. Vol.2.
Productos alimenticios. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

SISTEMA D'AVUACIÓ

Part teòrica: examen de preguntes cortes.

Part pràctica: elavoració d'un informe dels resultats obtinguts.