

# Conditions de développement des microorganismes dans les aliments

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

[www.azaquar.com](http://www.azaquar.com)

## Sommaire :

---

1. PRESENTATION .....	2
2. EFFET DE LA STRUCTURE DES PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	2
3. EFFET DU PH SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES.....	2
4. EFFET DE L'ACTIVITE DE L'EAU SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	3
5. EFFET DU POTENTIEL D'OXYDOREDUCTION ET L'OXYGENE SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	5
6. EFFET DE LA TEMPERATURE SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	5
6.1. Psychrophiles et psychrotrophes .....	5
6.2. Mésophiles.....	6
6.3. Thermophiles .....	6
7. EFFET DES SUBSTANCES INHIBITRICES SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	6
8. EFFET COMBINE DE PLUSIEURS PARAMETRES SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICROORGANISMES .....	7