

Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler

Mikroorganizmalar gıdalarda olumlu veya olumsuz bir takım değişikliklere neden olurlar. Mikroorganizmaların gıdalarda gelişmesi; gıdaların sahip olduğu karakteristik özelliklere, gıdalarda bulunan mikroorganizmalar arası etkileşime, gıdanın içinde bulunduğu çevre koşullarına bağlı olarak değişebilmektedir.

Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler iç ve dış faktörler olarak iki gruba ayrılır. Gıdanın sahip olduğu kendine özgü özelliklerini “iç faktörler”, Gıdanın içinde bulunduğu çevre koşullarını ise “dış faktörler” başlığı altında incelemek mümkündür.

Mikroorganizmaların gıdalardaki gelişimini etkileyen önemli iç faktörler;
su aktivitesi (a_w),
besin içeriği,
pH,
oksidasyon/redüksiyon potansiyeli (O/R; Eh),
antimikrobiyal bileşikler (inhibitörler) ve
koruyucu biyolojik yapılardan oluşmaktadır.

Mikroorganizmaların gıdalardaki gelişimini etkileyen önemli dış faktörler ise sıcaklık, çevrenin nisbi nemi ve çevredeki gazlar ve konsantrasyonundan oluşmaktadır.