|  |  |
| --- | --- |
| EBLHMA.png | **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ**  ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ |

**ΨΥΧΡΟΤΡΟΦΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ( Β.ΚΥΡΑΝΑ)**

Οι ψυχρότροφοι μικροοργανισμοί προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα που συντηρούνται σε θερμοκρασία ψύξης (ψυγείο). Ο έλεγχος των ψυχρότροφων σε τρόφιμα όπως νωπό κρέας, νωπό γάλα, νωπά ψάρια και λαχανικά έχει μεγάλο ενδιαφέρον, διότι μας δίνει πληροφορίες για τον χρόνο συντήρησής τους, αφού τα ψυχρότροφα προκαλούν αλλοιώσεις πρωτεολυτικής και λιπολυτικής φύσεως. Διασπώντας τις πρωτεΐνες σε αμμωνία,H2S, ινδόλη , σκατόλη κλπ. και τις λιπαρές ύλες σε γλυκερίνη και ελεύθερα λιπαρά οξέα (τα οποία στη συνέχεια αν είναι ακόρεστα οξειδώνονται εύκολα), δίνοντας όλα μαζί άσχημες οσμές και γεύσεις στα τρόφιμα.

Η φυσική μικροβιακή χλωρίδα των νωπών υγιών ψαριών αποτελείται κατά κύριο λόγο από ψυχρότροφους και ψυχρόφιλους μικροοργανισμούς. Πρόκειται για αερόβια ή προαιρετικά αναερόβια Gram- αρνητικά βακτήρια που ανήκουν στα γένη *Pseudomonas*, *Alteromonas*, *Shewanella*, *Moraxella*, κλπ.