

Bacillaceae Propionibacteriaceae Achromobacteriaceae : تقع أغلب أنواع هذه البكتيريا في العائلات
Micrococcaceae Lactobacillaceae Corynebacteriaceae Enterobacteriaceae : Bacillaceae وهي عادة
تنتج أنزيم الكتاليز Bacillus متحركة بأسواط تحيط بجميع سطح الخلية وعدد كبير من افراد جنس Peritrichous Flagella
Superoxide وكذلك تنتج أنزيم (O₂H₂O) إلى ماء وأكسجين (H₂O₂) حيث يحول فوق أكسيد الهيدروجين Catalase
أ- جنس Bacillus : (O₂ Free-radical) حيث يهدم هذا الأنزيم الشق النشاط الحر المتكون من الأكسوجين dismutase
عزلت ميكروبات هذا الجنس من التربة والهواء . يمكن عزل الميكروبات بالتخطيط على أطباق الأجار المحتوية على البيئات
المغذية المختلفة وذلك بعد تعريض العينة المراد عزل الميكروب منها لحرارة ٨٠٠ م لمدة من 10 إلى ٣٠ ق وهي معاملة كافية
تنتج مضادات حيوية Bacillus للتخلص من الخلايا الخضرية بينما يتبقى الجراثيم الحية ، اللازمة لها . وعديد من أنواع جنس
في Flat-souring شديدة المقاومة للحرارة . والتي تسبب الفساد الحامضي B. stearothermophilus, Bacitracin : مثل
المعلبات غير الحامضية منتجات الخضروات ويحدث هذا الفساد في العلب التي بها عدد من الجراثيم لهذا النوع تبقت بعد التعقيم
التجاري ثم تنشط بسبب الحجز أو التخزين على درجة حرارة عالية أو عدم إتمام عملية التبريد التي تلي المعاملة الحرارية
وهذه الميكروبات B. مباشرة بالسرعة المطلوبة لتحطيم كل جراثيم هذه الأنواع الترموفيلية الفساد الحامضي thermal process
قادرة على مهاجمة الكربوهيدرات وتكوين الحامض بدون غاز في العلب ، ومصدر التلوث بجراثيم هذا الفساد هو الآلات
macerance, المستخدمة في الصناعة بهذا النوع. والأنواع