

Alterations microbiologiques des biscuits Elles se rapportent aux dommages sur les biscuits provoques par les micro-organismes tels que les bacteries, les champignons et les levures.Des microorganismes dits pathogenes peuvent se developper dans les aliments et etre a l'origine de deux types de maladies d'origine alimentaire: Les TIA Toxi Infection Alimentaires ou intoxication et les MIA: Maladies Infection AlimentairesL'alteration de ces produits est habituellement provoquee par des levures et moisissures tels que les Rhizopus, Aspergillus et divers Penicillium.Comme les micro-organismes sont partout autour de nous, il y a toujours un risque de deterioration microbienne.Il faut donc eliminer tout aliment rance, d'odeur ou d'aspect suspect, les maladies alimentaires.Les micro-organismes peuvent se developper dans pratiquement toutes sortes de produits alimentaires.du genre de micro-organismes, de la temperature, de la teneur en eau du produit, et d'autres facteurs.Les produits secs tels que les biscuits n'ont pas assez d'humidite pour la croissance bacterienne.Les effets des microorganismes sur les aliments sont de deux types: alteration des aliments: Les microorganismes degradent les aliments.Ils alterent le gout, l'odeur, l'aspect, en somme la qualite marchande du produit.