

طرق التعقيم بالبسترة

البسترة

سميت بهذا الاسم نسبة الى مكتشفها الاول العالم الفرنسي باستور حين كانت مستعملة لمعاملة عصير العنب في تحضير بعض الانواع المعينة من المشروبات حيث تستخدم هذه الطريقة في قتل بعض الانواع الجرثومية المرضية المعينة والموجودة في بعض المواد الغذائية ومنتجاتها كالحليب واللبن

هناك نوعين من البسترة تسمى الاولى البسترة البطيئة حيث يتم تسخين المحلول لدرجة 62.8 لمدة نصف ساعة من اجل قتل بعض انواع البكتريا المرضية وخاصة مسببات السل والاجهاض الساري في الحليب اما النوع الثاني من البسترة فتسمى بالبسترة السريعة حيث يستخدم درجة حرارة مقدارها 72.7 ولمدة 15 ثانية .