

Resumen

En la realización de esta tesis, se utilizaron diferentes agentes antimicrobianos como el sorbato de potasio, timol y carvacrol, para ver el efecto inhibitorio sobre ciertas bacterias como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Listeria innocua*. A diferentes condiciones de actividad de agua (a_w) y pH.

Se observa que los agentes antimicrobianos naturales como el timol y el carvacrol son más efectivos que los agentes antimicrobianos sintéticos como el sorbato de potasio para inhibir a dichas bacterias.

Se observa que el medio en el que se encuentran las bacterias es importante para determinar la actividad de los agentes.

Las bacterias gram positivas como *S. aureus* y *Listeria innocua* son más resistentes que las bacterias gram negativas (*E. coli* y *S. typhimurium*) a la acción de los agentes antimicrobianos.

El utilizar agentes antimicrobianos naturales en combinación con los sintéticos son una herramienta útil para la conservación de alimentos.

Palabras claves

Agentes antimicrobianos, timol, carvacrol, sorbato de potasio.

Efecto bactericida y bacteriostático.

Técnica turbidimétrica

Bacterias (*Staphylococcus aureus*, *Listeria innocua*, *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*).