

Microorganismes als productes lactis				
Bactèries	Sapròfites (poden tenir interès tecnològic, higiènic o ser indiferents)	Làctiques	Àcid làctic, en alguns casos CO ₂ , enzims proteolítics (maduració formatges). Protecció gèrmens no desitjats. Desestabilització de la dispersió de micel·les (llet menys estable als tractaments, coagulació)	
		Bífidobactèries	Són acidificants	
		Enterobactèries		
		Coliformes	A la llet crua. Asseguren fermentació lactosa (àcid làctic, H ₂ , CO ₂) (inflen els formatges, gustos i olors desagradables). Hostes habituals budells, si són a la llet: índex de contaminació fecal. Infeccions gastrointestinals	
		Pseudomonas	Flora psicòtropa (poden desenvolupar-se a T ≤ 7°C) Produeixen lipases i proteases termoresistents, gustos desagradables als productes lactis (amargor, ranciessa, putrefacció) Pot desestabilitzar la dispersió de micel·les allet UHT (gelificació i alteració del gust)	
		Bacils	Esporulades. Acidificació, coagulació o proteòlisi de llet de llarga durada	Terra, ensitjats, fems, residus, material muniyida mal rentat
		Clostridium	Esporulades. Alteren formatges pasta dura, semidura i fusos, inflament, ranciessa, picantor. El C. perfringens perillós per ses toxines.	
	Patògenes	Estafilococs	Donen toxines termostables, intoxicacions greus a nens. Llet concentrada i en pols, nata gelada. La fermentació làctica les inhibeix. La maduració del formatge les fa recular a menys que hi hagi acumulació prèvia de toxines.	Animal, ambient, home
		Salmonel·les	Infeccions tòxiques a causa del consum de llet, nata, mantega, gelats, mal tractats i infectats	
		Colibacils	Escheridia coli, infeccions tòxiques a causa del consum de llet, nata, mantega, gelats, mal tractats i infectats	
Llevats	Fermenten lactosa. Alguns donen llet fermentada (quefir, <i>koumis</i>), altres participen en la maduració en superfície dels formatges, contribuint-ne a la desacidificació. Donen enzims proteolítics i lipolítics, formació de l'aroma. Alguns són molt perjudicials, produeixen gas de la lactosa i fan inflar llet concentrada ensucrada. La presència en superfície a iogurts, formatges de pasta fresca, nata i mantega les deprecien			
Fongs	Importants a la llet i productes lactis. En superfície. Produeixen lipases i proteases. Penicil·lium recobreixen cotna formatge pasta tova (cotna blanca i venes blaves). Poden ser perjudicials (desenvolupament de <i>geotrichum</i> en superfície pasta tova – venes blaves a camembert -			