

Tabla 1. Principales características de los desinfectantes y sustancias activas biocidas

TIPOS DE DESINFECTANTES			
Denominación	Descripción	Características	Ejemplos
Cloro y compuestos colorados	Desinfectante universal. Cloro, hipocloritos y cloraminas. Normalmente se utiliza en forma de hipoclorito de sodio.	<ul style="list-style-type: none"> - Activo frente a todos los microorganismos. - Altamente corrosivo para los metales. - No es recomendable utilizarlos a más de 60-70°C. - El cloro no es tóxico, pero si están compuestos de clorados como las cloraminas. - Es inestable en el almacenamiento y al calor. - No son eficaces a PH superiores a 9. - Sensibles a la materia orgánica. 	Lejía.
Lodo	Su acción como desinfectante es parecida a la del hipoclorito. Su utilización hace necesario un enjuague final muy cuidadoso de las superficies.	<ul style="list-style-type: none"> - Posee un alto espectro bactericida. - Afecta a las características organolépticas de los alimentos. - Actúan incluso en el frío. - Producen espuma. - Son difíciles de enjuagar. - Son colorantes corrosivos. - Son sensibles al Calor y la materia orgánica. 	Povidona yoyada (Betadine, topionic, Isodine, etc.).
Oxidantes	Poco eficaces frente a esporas, hongos y levaduras. Los más comunes son el peróxido de hidrógeno, el perborato y permanganato.	<ul style="list-style-type: none"> - El más utilizado es el peróxido de hidrógeno. - Sus características son: - Necesita un tiempo prolongado de contacto para poder ejercer su acción desinfectante. - No es corrosiva (siempre que no se alcance una concentración superior de 20%). - No es espumante. - Es muy fácil de enjuagar. 	Agua oxigenada.
Aldehídos	Básicamente se habla de glutaraldehído.	<ul style="list-style-type: none"> - Destruyen muy bien bacterias, hongos microscópicos y poseen una excelente acción virucida. - Su empleo es generalizado para la desinfección de superficies, equipos e instrumentos. - Son irritantes. - Son poco sensibles a la presencia de la materia orgánica. 	Formol (aunque su uso está prohibido. La Organización Mundial de la Salud lo ha clasificado como sustancia química cancerígena).
Amonios cuaternarios	Poseen cierto efecto detergente.	<ul style="list-style-type: none"> - Son espumantes. - Actúan sobre algunas bacterias, además de sobre hongos y levaduras. - Pueden originar cepas resistentes. - Son más eficaces en la prevención del crecimiento de bacterias que en su destrucción (bacteriostáticos). 	Algicidas utilizados en piscinas.
Anfóteros	Tiene un amplio espectro de actuación.	<ul style="list-style-type: none"> - Inoloros. - No colorantes. 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Estables. - Poco tóxicos. - No corrosivos. - Menos sensibles a las proteínas que los amonios cuaternarios. 	
Alcoholes	Se utilizan para la desinfección sin enjuague posterior.	<ul style="list-style-type: none"> - Son de acción rápida. - No esporicida. - No dejan ningún tipo de residuos. 	Etanol.
Peracetatos	Se emplea como sustituto del glutaraldehído.	<ul style="list-style-type: none"> - Posee efecto microbicida completo. - Se utiliza especialmente en la desinfección de circuitos. - No espumante. - Fácil enjuague. - Produce vapores irritantes. - Puede ser corrosivo. 	Ácido peracético.

Nota. *Limpieza y desinfección en la industria alimentaria ¿cuál es la diferencia?* Proyecto, *Food for Life-Spain: Proyecto Cleaning and Desinfection Procedures in Food and Beverage*. Higiene alimentaria. (2020).