

| Bacteria (Batteri) | Temperature (°C) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|------------------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | |
| <i>Bacillus cereus</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Campylobacter</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Clostridium botulinum</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Clostridium perfringens</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella spp.</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Shigella</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STEC | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Yersinia</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | G | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| KEY (Legenda) | G | Growth (Crescita) | | | | | | | | | | Optimum for growth (ottimo per la crescita) | | | | | | | | | | | | |
| | T | Toxin production in food (Produzione di tossine nel cibo) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Sous Vide Cooking: Temperatura di crescita e produzione tossina dei principali microrganismi responsabili di infezione e tossinfezione alimentare.