

Identificación de microorganismos

Laboratorio

- Química
- Microbiología

Análisis sensorial

- Consumidores
- Catadores expertos

Consultoría

- Reglamentaria
- Calidad y seguridad alimentaria
- Estudios y peritajes
- Solución de problemas

Food Science Center

- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Nuevos productos

Auditoría

Formación

En numerosas situaciones es necesario identificar el o los microorganismos presentes en un alimento, con el objeto de:

- verificar si el microorganismo en cuestión es un verdadero patógeno.
- verificar si el microorganismo que se encuentra presente en el alimento es exactamente el mismo que el que se halla presente en un determinado lote de materia primera o en una zona concreta de la instalación.
- caracterizar al microorganismo que deteriora un alimento y conocer sus características ecológicas (resistencia a la temperatura, pH, Aw, etc.)
- caracterizar al microorganismo responsable de una determinada fase del proceso.



La identificación del mismo puede dar la respuesta a:

- ¿Es patógeno?
- ¿En qué condiciones se desarrolla?
- ¿Puede deteriorar el producto?
- ¿Es termorresistente?
- ¿Cómo se puede erradicar?

HS091/3

SILLIKER
Ibérica

Longitudinal 8, 26. Mercabarna
08040 Barcelona
Tel. 932632454
E-MAIL: silliker.es@mxns.com

Identificación de microorganismos

- Challenge test
- Desarrollo de nuevos productos
- Estudios de defectos en alimentos
- Estudios de vida comercial
- Estudios de retención de ingredientes en establecimientos de restauración
- Informes periciales
- Innovación y nuevos productos
- Microbiología alimentaria
- Microorganismos causantes de alteraciones
- Validación de instrucciones de preparación
- Validación de procesos y operaciones alimentarias

¿Cómo podemos identificar el microorganismo?

La técnica del PCR consiste en la amplificación del gen ribosomal LSU r-DNA, en el caso de mohos y levaduras, y en la amplificación del gen mitocondrial 16S, en el caso de bacterias.

La técnica del MALDI-TOF utiliza la espectrometría de masas en el diagnóstico microbiológico, permitiendo la identificación de microorganismos mediante el análisis de proteínas ribosómicas, tanto de mohos, levaduras como bacterias.



Nuestras soluciones

La existencia de miles de especies diferentes hace que la identificación por PCR de microorganismos sea un trabajo altamente especializado, que requiere reactivos y equipos específicos y, en especial, de un equipo humano con experiencia y entrenado en esta materia.

Identificar los microorganismos por la técnica del MALDI-TOF es más rápido y con un menor coste que utilizando técnicas tradicionales o genéticas.

Ponemos a su disposición nuestro equipo de expertos especializado en la identificación de especies de interés alimentario (patógenos alimentarios, bacterias lácticas, mohos, levaduras enterobacterias pseudomonas, etc...).



Yolanda Palma · yolanda.palma@mxns.com
Responsable Área Microbiología
Maira Güell · maira.guell@mxns.com
Técnico responsable Dpto. Análisis y Ensayos

HS091/3



CONTACTO

Para más información contacte con silliker.es@mxns.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

Visite nuestra web www.merieuxnutrisciences.es