

## **Temat webinaru: Nowoczesne mapowanie patogenów i tropienie ukrytych biofilmów za pomocą GENE UP® TYPER oraz WGS**

**Webinar ma na celu** przedstawienie innowacyjnych narzędzi do typowania szczepów bakteryjnych (np. *Listeria monocytogenes*) w środowisku produkcyjnym. Uczestnicy dowiedzą się, w jaki sposób przejść od prostej informacji o obecności patogenu do zidentyfikowania konkretnego źródła zakażenia oraz sprawdzenia, czy mamy do czynienia z nowym, czy z rezydującym już szczepem. Szczegółowo omówione zostanie działanie systemu GENE-UP® TYPER zamykającego lukę między identyfikacją problemu a jego rozwiązaniem, a także sekwencjonowanie całego genomu (WGS) będące złotym standardem w diagnostyce.

**Termin i czas trwania:** 24.09.2026 11:00 – 11:30

**Koszt udziału w webinarze:** Bezpłatny

### **Grupa docelowa:**

Pracownicy działów jakości, specjaliści ds. kontroli żywności, kierownicy ds. bezpieczeństwa żywności, technologzy żywności, osoby odpowiedzialne za zgodność produktów z przepisami.

### **Program:**

1. Problem zanieczyszczeń mikrobiologicznych w fabryce – omówienie kosztów wycofania produktu z rynku i utraty zaufania konsumentów.
2. Czym jest GENE-UP® TYPER? Poznaj narzędzie do śledzenia dróg rozprzestrzeniania się bakterii po zakładzie produkcyjnym.
3. Interaktywna platforma Predictive Diagnostics: Nawigacja po systemie, podgląd próbek, praca z metadanymi i zasady poufności danych.
4. Sekwencjonowanie całego genomu (WGS) jako złoty standard w diagnostyce – typowanie genetyczne szczepów, wykrywanie persystencji oraz badanie profilów oporności na środki myjące i zjadliwości badanych szczepów bakteryjnych.
5. Jak prawidłowo analizować raport z badań WGS? Porównanie metod wgSNP oraz cgMLST przy analizie dendrogramów.

**Prowadzący:** dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences. Stowarzyszony w grupie zadaniowej Mérieux NutriSciences dedykowanej walidacjom procesów technologicznych. Ponadto, w praktyce zawodowej zajmuje się m.in. wyznaczaniem terminów przydatności do spożycia, ocenami sensorycznymi, szkoleniami i wykrywaniem zafałszowań żywności. Prelegent na licznych sympozjach i konferencjach, autor artykułów naukowych i popularyzator nauki na portalach branżowych.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>