



Compact Dry™
by SHIMADZU

CATÁLOGO PARA INDUSTRIA CONFITERA Y CHOCOLATERA

ventas@compact-dry.com

CompactDry™ - Industria Confitera Y Chocolatera

La falta de un control microbiológico adecuado puede dar a lugar a brotes de enfermedades producidas por patógenos como *Salmonella* y *Escherichia coli*, afectando en la salud pública, especialmente a poblaciones vulnerables como niños y adultos mayores. Para la industria, esto se traduce en retiros de producto y pérdidas económicas.

Por esta razón, se recomienda implementar un programa de pruebas microbiológicas que contemple el análisis de materia prima, producto terminado y el muestreo ambiental en las instalaciones de producción. De esta manera, es posible minimizar este tipo de riesgos y asegurar la inocuidad.

Microorganismo de relevancia	Compact Dry	Validaciones
Mesófilos aerobios	TC	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal
	TCR	AOAC
Coliformes y <i>E. coli</i>	EC	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal
	CF	AOAC, MicroVal y NordVal
	CFR	N/A
	ECO	AOAC, MicroVal y NordVal
Mohos y levaduras	YM	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal
	YMR	AOAC, MicroVal y NordVal
<i>Salmonella</i> spp.	SL	MicroVal
<i>Staphylococcus aureus</i>	XSA	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal

Preparación de la muestra:

Recuento de microorganismos indicadores: TC, EC, CF, CFR, ECO, YM, YMR, y XSA

En condiciones estériles, pesar 10 g/ml de la muestra y adicionar 90 ml de diluyente estéril (Agua Peptona 0.1%, Solución salina 0.85 – 0.90%, Diluyente tamponado con fosfato de Butterfield (BPBD) o Diluyente de máxima recuperación (MRD), también conocido como Agua Peptona Salina ISO). Homogenizar, tomar 1 ml de la muestra y colocar al centro de la placa Compact Dry. Realizar las diluciones necesarias.

Detección de microorganismos patógenos: SL

En condiciones estériles, pesar 25 g/ml de la muestra y adicionar 225 ml de diluyente estéril (Agua Peptonada Tamponada ISO). Realizar el pre-enriquecimiento de acuerdo a la guía técnica de las placas Compact Dry SL.



CompactDry™ - Industria Confitera Y Chocolatera

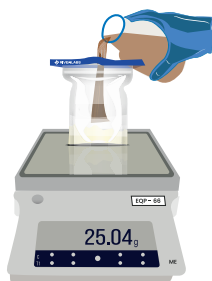
Patógenos:

1.



En condiciones
asépticas pesar 25g
de muestra.

2.



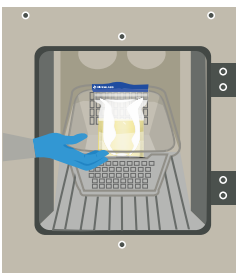
Adicionar 225ml de diluyente estéril,
recomendado anteriormente.

3.



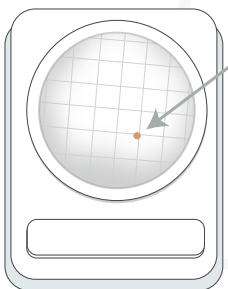
Agitar u homogenizar.

4.



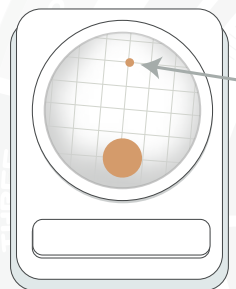
Incube la muestra según las
especificaciones.

5.



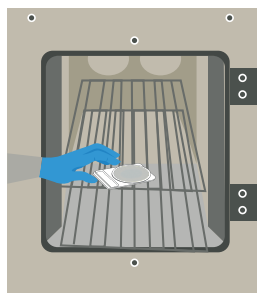
Inocule 0.1ml de la muestra en
un extremo de la placa.

6.



Agregue 1ml de diluyente
estéril en el otro extremo de la
placa.

7.



Colocar boca abajo la placa
e incubar según corresponda.

8.



Hacer la interpretación de las
colonias. Tomar en cuenta que
las colonias presentes son
presuntivas.

CompactDry™ - Industria Confitera Y Chocolatera

Indicadores:

1.



En condiciones
asépticas pesar 10g
de muestra.

2.



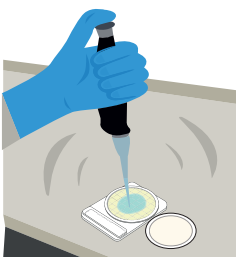
Adicionar 90ml de diluyente
estéril, recomendado
anteriormente.

3.



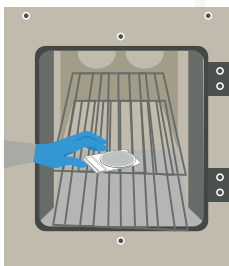
Agitar u homogenizar.

4.



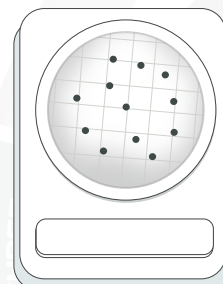
Tomar 1ml de la muestra e
inocular al centro de la placa.

5.



Colocar boca abajo la placa
e incubar según corresponda.

6.



Realizar el conteo sobre un
fondo blanco. Solo tomar en
cuenta colonias
características.

Recomendaciones:

- En matrices como el chocolate, precalentar el medio diluyente a 40 °C. Incorpore la muestra pesada y mezcle manualmente o con homogenizador peristáltico. Posteriormente, deje reposar la mezcla a temperatura ambiente durante 5-10 minutos o enfríe bajo el chorro de agua fría hasta que alcance temperatura ambiente.
- Para garantizar la homogeneidad de la muestra, en condiciones estériles triture los caramelos macizos en un mortero.

Para mayor información acerca de la preparación de muestras, consultar la **ISO 6887-4**.

Límites reglamentarios:

De acuerdo a la USDA el límite máximo sugerido es:

- *Salmonella* spp.: ausente en 25 g.

Para mayor información consulte la legislación local.

CompactDry™ - Industria Confitera Y Chocolatera

Muestra:

Dilución: 10^{-1}
Observación: Sin colonias
visibles



Figura 1

Dilución: 10^{-2}
Observación: Colonias
visibles



Figura 2

Consideraciones:

El color de la muestra puede interferir con la interpretación de los resultados. Coloque la dilución más alta posible sin afectar la sensibilidad necesaria para la prueba. Por ejemplo, si el nivel permitido para el recuento de mesófilos es 800 UFC/g, coloque en la placa 1ml de la dilución 10^{-2} no 10^{-3} ya que no se podrá detectar el nivel requerido.

Más información

Sección de atención y soporte al cliente

Ponte Logística S.A.

www.compact-dry.com

sales@compact-dry.com

CompactDry™

