



CATÁLOGO PARA LA INDUSTRIA DE FRUTAS Y VERDURAS

ventas@compact-dry.com

CompactDry™ - Industria de Frutas Y Verduras

Las frutas y verduras, que en muchas ocasiones se consumen crudas, representan un riesgo a la salud, ya que desde su cosecha hasta su consumo pueden contaminarse por microorganismos indicadores y patógenos.

Entre los patógenos más comunes en estos productos se encuentran *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, responsables de infecciones severas y de pérdidas económicas. Por ello, su detección oportuna y aplicación de medidas adecuadas de limpieza y desinfección, son fundamentales para prevenir brotes infecciosos.

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
	ECO	N/A
Mohos y levaduras	YM	AOAC, MicroVal y NordVal
	YMR	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal
<i>Salmonella</i> spp.	SL	MicroVal
<i>Enterobacterias</i>	ETB	AOAC, MicroVal y NordVal
<i>Listeria monocytogenes</i>	LM	MicroVal
<i>Listeria</i> spp.	LS	N/A
<i>Bacillus cereus</i>	BC	AOAC y MicroVal

El alcance de las validaciones incluye frutas, verduras, pures y jugos.

Preparación de la muestra:

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

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, LM y LS

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



CompactDry™ - Industria de Frutas Y Verduras

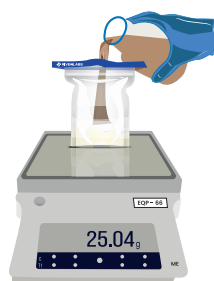
Patógenos:

1.



En condiciones
asépticas pesar 25g
de muestra.

2.



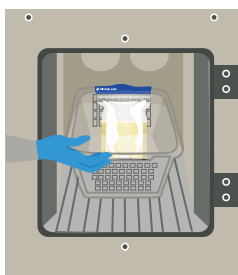
Adicionar 225ml de diluyente estéril,
recomendado anteriormente.

3.



Agitar u homogenizar.

4.



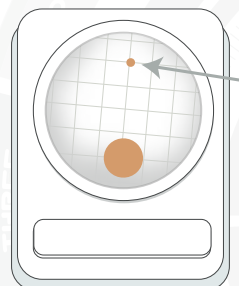
Incuba la muestra según las
especificaciones.

5.



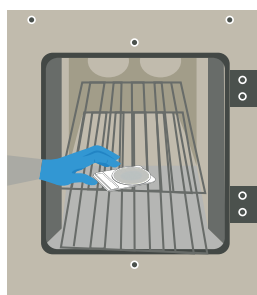
Inocule 0.1ml de la muestra en
un extremo de la placa.

6.



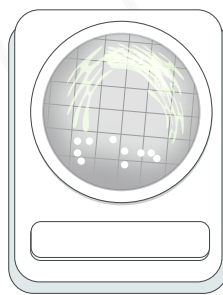
Agregue 1ml de diluyente
estéril en el otro extremo de la
placa.

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 de Frutas Y Verduras

Indicadores:

1.



En condiciones
asépticas pesar 10g
de muestra.

2.



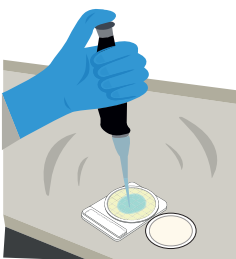
Adicionar 90ml de diluyente
estéril, recomendado
anteriormente.

3.



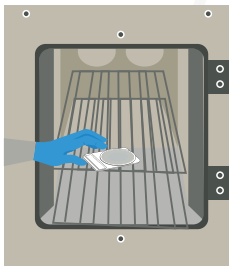
Agitar u homogenizar.

4.



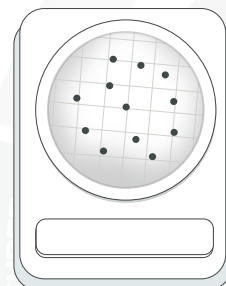
Tomar 1ml de la muestra e
inocular al centro de la placa.

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:

- Los productos congelados se deben llevar a temperatura ambiente (máx. 3 hrs) o a 2 °C (máx. 24 horas).
- En condiciones asépticas, rallar o romper en pequeños trozos muestras duras.
- En frutas con posible alta carga superficial, lavar o enjuagar con diluyente o frotar la superficie con un hisopo o esponja.

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

Límites reglamentarios:

De acuerdo a la Unión Europea (UE) el límite sugerido es:

- Coliformes: ≤ 10 UFC/g.
- *E. coli*: $\leq 10^3$ UFC/g.
- *Salmonella* spp.: ausente en 25 g.

Para mayor información consulte la legislación local.

CompactDry™ - Industria de Frutas Y Verduras

Muestra:

Dilución: 10^{-1}
Observación: luce TNTC



Figura 1

Dilución: 10^{-2}
Observación: <100CFU/g



Figura 2

Consideraciones:

Podría observarse interferencia en la Compact Dry EC, ya que la mayoría de las frutas tienen naturalmente β -galactosidasa. Diluir consecuentemente. Ej. Muestra manzana.

Más información

Sección de atención y soporte al cliente

Ponte Logística S.A.

www.compact-dry.com

sales@compact-dry.com

CompactDry™

