



CATÁLOGO PARA LA INDUSTRIA DE PESCADO Y MARISCOS

ventas@compact-dry.com

CompactDry™ - Industria de Pescado y Mariscos

Los productos pesqueros frescos y ligeramente conservados pueden deteriorarse rápidamente debido al crecimiento de bacterias y hongos, lo que afecta su calidad y su valor comercial. Los pescados y mariscos representan una parte fundamental de la dieta y del sector económico en numerosas regiones del mundo. Sin embargo, durante su almacenamiento, manipulación y procesamiento, la falta de higiene o un control microbiológico favorecen al desarrollo de microorganismos patógenos, aumentando el riesgo de enfermedades.

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>Enterobacterias</i>	ETB	AOAC, MicroVal y NordVal
<i>Salmonella</i> spp.	SL	MicroVal
<i>Staphylococcus aureus</i>	XSA	AFNOR, AOAC, MicroVal y NordVal
<i>Listeria monocytogenes</i>	LM	MicroVal
<i>Listeria</i> spp.	LS	N/A
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	VP	N/A

El alcance de las validaciones incluye pescados (cocidos, congelados y crudos), mariscos y productos derivados.

Preparación de la muestra:

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

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). Para la determinación de *Vibrio parahaemolyticus* en muestras sólidas, pesar 50 g y adicionar 450 ml de solución salina tamponada con fosfato (PBS).

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 Pescado y Mariscos

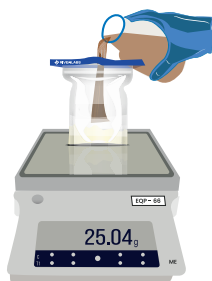
Patógenos:

1.



En condiciones
asépticas pesar 25g
de muestra.

2.



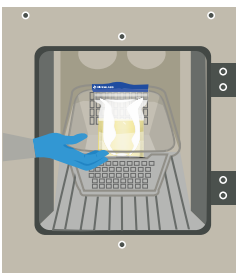
Adicionar 225ml de diluyente estéril,
recomendado anteriormente.

3.



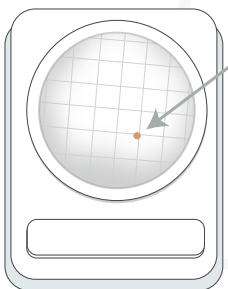
Agitar u homogenizar.

4.



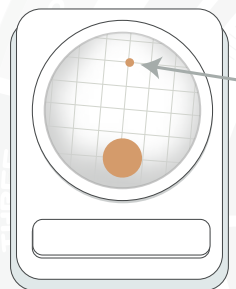
Incuba la muestra según las
especificaciones.

5.



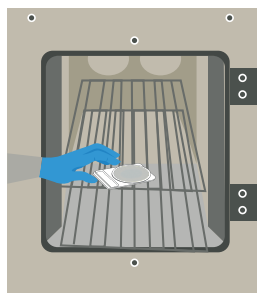
Inocule 0.1ml de la muestra en
un extremo de la placa.

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 Pescado y Mariscos

Indicadores:

1.



En condiciones
asépticas pesar 10g
de muestra.

2.



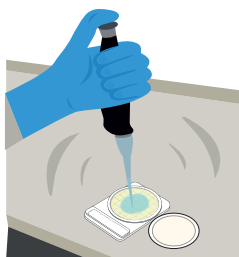
Adicionar 90ml de diluyente
estéril, recomendado
anteriormente.

3.



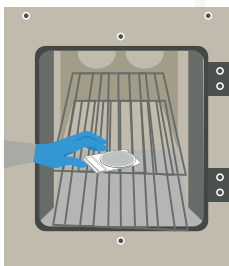
Agitar u homogenizar.

4.



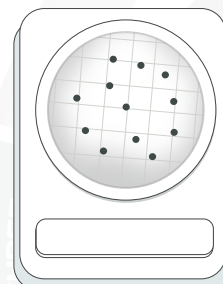
Tomar 1ml de la muestra e
inocular al centro de la placa.

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:

- Para el análisis con la placa Compact Dry VP, pesar 50 g de la muestra y añadir 450 ml de solución salina tamponada con fosfato (PBS).
- Mantener cadena de frío (0-4°C) hasta el momento del análisis microbiológico y procesar la muestra lo antes posible después de la recolección.
- En pescados, se recomienda utilizar tejido dorsal o filetes y en ejemplares pequeños, se puede usar la totalidad del pescado o filetes representativos.
- En moluscos bivalvos, emplear tanto el tejido como el líquido.
- En crustáceos, utilizar la carne de cola, pinzas y patas.
- En cefalópodos, usar tejido muscular.

Para mayor información acerca de la preparación de muestras, consultar la **ISO 6887-3**.

Límites reglamentarios:

De acuerdo a la EU el límite máximo sugerido es:

- *E. coli*: 10 UFC/g (crustáceos y moluscos).
- *S. aureus*: 1×10^3 UFC/g (crustáceos y moluscos).
- *Salmonella* spp.: ausente en 25 g (crustáceos, moluscos y pescado).
- *L. monocytogenes*: ausente en 25 g.

Para mayor información consulte la legislación local.

CompactDry™ - Industria de Pescado y Mariscos

Muestra:

Dilución: 10^{-2}
Observación: TNTC, sin
colonias visibles



Figura 1

Dilución: 10^{-3}
Observación: Contable



Figura 2

Dilución: 10^{-4}
Observación: Contable
fácilmente



Figura 3

Consideraciones:

Los mariscos crudos suelen presentar una elevada carga microbiana. Con placas Compact Dry, utilice diluciones de 10^{-3} o 10^{-4} , ya que en estos niveles la carga microbiana es menor y facilita el conteo de colonias. Los mariscos cocidos tienden a tener una menor carga, utilice diluciones de 10^{-1} o 10^{-2} .

Más información

Sección de atención y soporte al cliente

Ponte Logística S.A.

www.compact-dry.com

sales@compact-dry.com

CompactDry™

