



Compact Dry™
by SHIMADZU

**CATÁLOGO
PARA LA INDUSTRIA
DE SNACKS**

ventas@compact-dry.com

CompactDry™ - Industria de Snacks

Los análisis microbiológicos en la industria de los snacks son fundamentales para garantizar la calidad e inocuidad de los productos. Estos permiten evaluar la presencia de microorganismos deteriorantes que pueden afectar el sabor, la textura y el olor, asegurando el buen estado del alimento. También, facilitan la detección oportuna de patógenos como *E. coli* y *Salmonella* spp., cuya presencia pone en riesgo la salud de los consumidores, contribuyendo a prevenir brotes de enfermedades provocadas por productos contaminados.

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	MicroVal
	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>Bacillus cereus</i>	BC	AOAC y MicroVal

El alcance de las validaciones incluye productos catalogados como snacks.

Preparación de la muestra:

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

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 de Snacks

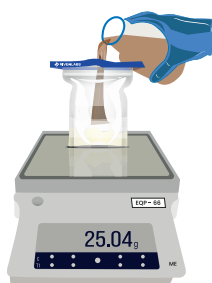
Patógenos:

1.



En condiciones
asépticas pesar 25g
de muestra.

2.



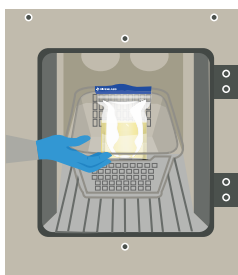
Adicionar 225ml de diluyente estéril,
recomendado anteriormente.

3.



Agitar u homogenizar.

4.



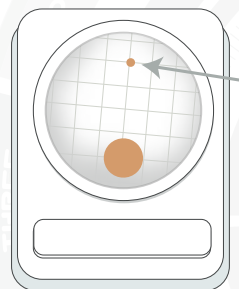
Incuba la muestra según las
especificaciones.

5.



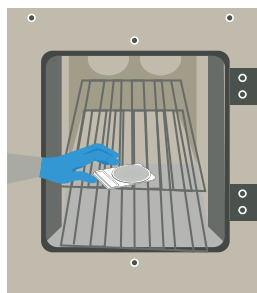
Inocule 0.1ml de la muestra en
un extremo de la placa.

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 Snacks

Indicadores:

1.



En condiciones
asépticas pesar 10g
de muestra.

2.



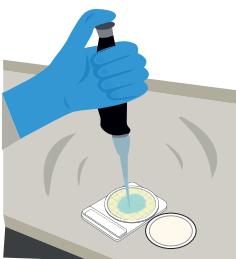
Adicionar 90ml de diluyente
estéril, recomendado
anteriormente.

3.



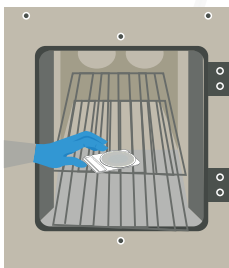
Agitar u homogenizar.

4.



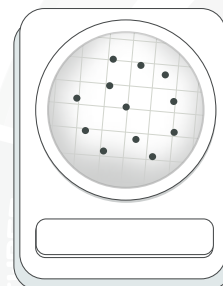
Tomar 1ml de la muestra e
inocular al centro de la placa.

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 favorecer una mejor homogenización, trozar o cortar en piezas pequeñas los productos que tengan gran tamaño.
- En muestras con un contenido de grasa superior al 20% de grasa, agregar entre 1 g/l a 10 g/l de Polisorbato 80 para facilitar la emulsión durante la homogenización.
- En productos ácidos, verificar que la adición del medio peptonado neutralice el pH. Si la muestra se mantiene con pH bajo, ajustar con NaOH.

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

Límites reglamentarios:

De acuerdo a la EU el límite máximo sugerido es:

- Mesófilos aerobios: $<1 \times 10^4$ UFC/g.
- *E. coli*: <100 UFC/g.
- Enterobacterias: $<1 \times 10^4$ UFC/g.
- *S. aureus*: <100 UFC/g (pollo cocido en cubos).
- *Salmonella* spp.: ausente en 25 g.

Para mayor información consulte la legislación local.

CompactDry™ - Industria de Snacks

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™

