



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Para la realización de análisis **agroalimentarios**, LTL ha apostado por métodos microbiológicos rápidos que aceleran el tiempo de obtención de resultados. Estos equipos son: PCR a Tiempo Real (PCR-rt), el sistema Vidas® y el sistema TEMPO® (NMP).

Se han automatizado la mayoría de los ensayos, tanto para recuento de indicadores de calidad como para la detección de patógenos con una tecnología que ofrece gran especificidad (reducción del número de falsos positivos), gran sensibilidad (capacidad de detectar niveles de contaminación muy bajos) y gran seguridad.

El recuento de los indicadores de calidad es importante para establecer un seguimiento APPCC y poder garantizar el valor comercial de los productos acabados, desde el momento de su liberación de la planta de fabricación y durante toda su vida útil.

La detección de los patógenos es necesaria para poder garantizar la seguridad de los productos alimenticios.

Listado de **análisis microbiológicos** que actualmente **LTL** realiza:

Detección de patógenos:

- Clostridium perfringens
- Cronobacter (enterobacterias sakazakii)
- Enterotoxina estafilocócica
- Escherichia coli O157
- Escherichia coli STEC enterotoxigénico
- Identificación de cuerpos extraños
- Listeria monocytogenes
- Listeria spp
- Salmonella enteritidis
- Salmonella spp
- Salmonella typhimurium

Recuento de indicadores de calidad:

- Aerobios totales a 30°C
- Bacterias ácido lácticas
- Clostridium sulfito-reductores
- Coliformes totales
- Enterobacterias
- Escherichia coli
- Mohos y levaduras
- Staphylococcus coagulasa positivo
- Estudio de estabilidad en conservas
- Estudio de vida útil y Challenge test

