



Lácteos | carnicos | vegetales | bebidas | otros

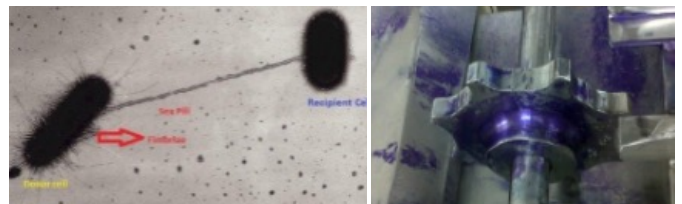
Biofilms en la industria alimentaria

Definición de biofilm (IUPAC): agregado de microorganismos en el cual las células se unen a una superficie por medio de una sustancia extracelular de polímeros (EPS) producida por ellos mismos. El hábitat está determinado por el entorno externo y la población (biodiversidad). Pueden encontrarse bacterias, levaduras, virus, fagos.

Es importante la detección y la eliminación por los siguientes aspectos:

- Pérdida económica:** Retiro de mercadería del mercado- pérdida de confianza por parte del consumidor.
- Calidad:** Pérdida de calidad y tiempos de vida útil afectados.
- Productividad:** Reducción de la eficiencia de intercambiadores de calor y membranas/ demoras en proceso fermentativos por ataques fágicos.
- Corrosión:** efectos sobre los equipos por aumento de concentraciones de los productos de limpieza.
- Resistencia:** aumento de la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes y al estrés térmico / pH.

Para mas información ingrese en: *play list de Sacco System a la charla de biorem!*



Fotografía electrónica mostrando intercambio de información genética entre integrantes de los miembros de un biofilm

Estrategia enzimática

- detección: kit colorimétrico
- eliminación: detergentes biorem

