

Las enfermedades transmitidas por alimentos, ocasionadas por microorganismos patógenos, constituyen un grave problema de salud pública a nivel mundial. Los métodos microbiológicos utilizados comúnmente en la detección de patógenos, de origen alimentario, son laboriosos y consumen mucho tiempo.

El Grupo ANALIZA CALIDAD ofrece también a sus clientes la detección de microorganismos patógenos en alimentación humana y animal mediante técnicas de Biología molecular por análisis del ADN mediante la reacción de la polimerasa (PCR), mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo o mediante técnicas rápidas basados en técnicas de inmunofluorescencia. Los microorganismos a analizar suelen ser Salmonella, Listeria, Legionella, Vibrio, Bacillus, Clostridium, Campylobacter entre otros.

En control de calidad industrial, con la técnica de PCR ofrece dos ventajas considerables:

**a) Rapidez:** El análisis por PCR detectando el ADN del microorganismo, se puede realizar en 24 h sin hacer falta confirmación posterior, con lo cual puede ser el sistema para que la producción de las empresas agroalimentarias salga al mercado con la garantía de tener el resultado y el aval del control de patógenos y así con ello dar mayor garantía al consumidor.

**b) Sensibilidad:** Al tratarse de un análisis de ADN del microorganismo los límites de detección se ven considerablemente disminuidos, como por ejemplo en el análisis de Legionella se pueden detectar 2 bacterias en un fondo bacteriano de 20 millones de bacterias Gram+.



Este servicio de Identificación genómica se basa en la extracción de ADN de la muestra, su amplificación mediante la técnica de PCR, verificación de los productos amplificados y comparación de la secuencia de ADN frente a otras secuencias.

Con todo ello, **nuestro departamento de microbiología les asesorará para el cumplimiento de la legislación nacional y comunitaria** en control de microorganismos patógenos.