



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

