

Απαρίθμηση ζυμών και μυκήτων σε μόλις 3 ημέρες

Οι αναλυτικές μέθοδοι που ακολουθούνται παραδοσιακά για την απαρίθμηση ζυμών και μυκήτων απαιτούν αρκετό χρόνο για την ανάγνωση των αποτελεσμάτων, διάστημα που μπορεί να διαρκέσει από 2 έως 5 ημέρες για τα προϊόντα με υψηλή ενεργότητα νερού (a_w) αλλά και 5 έως 7 ημέρες για εκείνα με χαμηλή ενεργότητα. Με δεδομένη αυτή τη συνθήκη, οι ζύμες και οι μύκητες είναι μεταξύ των τελευταίων και αποδεδειγμένα πιο χρονοβόρων αναλύσεων που πρέπει να πραγματοποιήσει μια βιομηχανία στα πλαίσια του αυτο-ελέγχου της. Λαμβάνοντας λοιπόν υπόψη ότι η συγκεκριμένη μικροβιολογική παράμετρος μπορεί να είναι κρίσιμη για αρκετά προϊόντα και παραγωγές, το πρόβλημα που προκύπτει σε κάθε περίπτωση αντικατοπτρίζεται στο χρόνο απελευθέρωσης των προϊόντων, καθώς δεν είναι δυνατή η αποδέσμευσή τους πριν τις 5 ημέρες. Την ίδια δυσκολία αναφορικά με το χρόνο των αποτελεσμάτων ανάλυσης αντιμετωπίζει - ανεξαρτήτως αποδέσμευσης του προϊόντος - και οποιαδήποτε άλλη παραγωγή τη συμπεριλαμβάνει στους ελέγχους ρουτίνας της.



Οι κλασικές απαριθμήσεις ζυμών – μυκήτων πραγματοποιούνται σύμφωνα με :

Πρότυπες μέθοδοι ISO

- NF ISO 21527-1. Νοέμβριος 2008. Οριζόντια μέθοδος για την απαρίθμηση ζυμών και μυκήτων.

Μέρος 1 : Τεχνική καταμέτρησης αποικιών στα προϊόντα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,95

- NF ISO 21527-2. Νοέμβριος 2008. Οριζόντια μέθοδος για την απαρίθμηση ζυμών και μυκήτων.

Μέρος 2 : Τεχνική καταμέτρησης αποικιών στα προϊόντα με ενεργότητα νερού μικρότερη ή ίση με 0,95

- NF ISO 6611, 2004. IDF 94: 2004 για γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα – Απαρίθμηση αποικιών (colony-forming-units) ζυμών ή/και μυκήτων – Τεχνική καταμέτρησης στους 25 °C.

Μέθοδοι AFNOR

- NF V08-059. Νοέμβριος 2002. Απαρίθμηση ζυμών και μυκήτων με καταμέτρηση στους 25 °C.
- NF V08-036. Μάιος 2003. Οριζόντια μέθοδος για την καταμέτρηση ζυμών και μυκήτων που αναπτύσσονται σε μέσο χαμηλής a_w .

Με απώτερο στόχο τη μείωση του χρόνου αναμονής των αποτελεσμάτων για τις αναλύσεις ζυμών - μυκήτων, η BIOKAR προτείνει τη μέθοδο SYMPHONY BKR 23/11-12/18.

ΕΔΡΑ: Γαλιλαίου 14, 18758 Κερατσίνι, Αττική • Τηλ: +30 210 4004320 Φαξ: +30 210 4001141

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Νυμφαίου 55, 56224 Εύοσμος, Θεσσαλονίκη • Τηλ: +30 2310 700110/112 Φαξ: +30 2310 700111

Website: <http://www.atropos.gr/> • **E-mail:** admin@atropos.gr

Να σημειωθεί ότι αυτή η εναλλακτική μέθοδος απαρίθμησης ζυμών-μυκήτων μπορεί να εφαρμοστεί σε όλα τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τα ζώα, ανεξαρτήτως της ενεργότητας νερού.

Το υπόστρωμα ξεχωρίζει στη χρήση του για τα εξής τεχνικά χαρακτηριστικά του:

- Οι πεπτόνες, η γλυκόζη και οι παράγοντες αύξησης επιλέχθηκαν ειδικά, με στόχο τη βελτιστοποίηση της γρήγορης ανάπτυξης ζυμών και μυκήτων στο θρεπτικό μέσο.
- Ο παράγοντας Rose Bengal αφομοιώνεται από τις ζύμες και διευκολύνει την καταμέτρησή τους χρωματίζοντάς τες ροζ.
- Η σύσταση του μέσου μειώνει την ανάπτυξη των θαλλών, διευκολύνοντας την καταμέτρησή τους
- Είναι δυνατή η καταμέτρηση των σπορίων των μυκήτων.

Επιπλέον, ο χρήστης επωφελείται σημαντικά από τα εξής πλεονεκτήματα:

- Εγγύηση μιας μεθόδου επικυρωμένης με AFNOR σύμφωνα με το πρότυπο ISO 16140-2 : 2016
- Ευρεία εφαρμογή της μεθόδου, δοκιμασμένη σε 5 διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων :
 - έτοιμα προς κατανάλωση
 - προοριζόμενα για αναθέρμανση
 - γαλακτοκομικά, θαλασσινά, αυγά, φρούτα και λαχανικά
 - σοκολάτες, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και γλυκά
 - μια 6^η κατηγορία: ζωοτροφές
- Δυνατότητα καταμέτρησης σε χαμηλότερα όρια (με τη μέθοδο της ενσωμάτωσης)

Για τις 6 λοιπόν προαναφερθείσες κατηγορίες τροφίμων στις οποίες έγινε η δοκιμή, με τη βοήθεια του **Symphony**, έχετε στο εξής τη δυνατότητα αποτελεσμάτων/απαρίθμησης ζυμών - μυκήτων σε μόλις 3 ημέρες.

Για την ΑΤΡΟΠΟΣ

Αλεξάνδρα Ορσοπούλου

Τεχνική – Επιστημονική Διεύθυνση

ΕΔΡΑ: Γαλιλαίου 14, 18758 Κερατσίνι, Αττική • Τηλ: +30 210 4004320 Φαξ: +30 210 4001141

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Νυμφαίου 55, 56224 Εύοσμος, Θεσσαλονίκη • Τηλ: +30 2310 700110/112 Φαξ: +30 2310 700111

Website: <http://www.atropos.gr/> • **E-mail:** admin@atropos.gr