



SECTOR ALIMENTOS

CONTROL BIOLÓGICO DE INFECCIONES BACTERIANAS EN CADENAS PRODUCTIVAS Soluciones a Medida

Los escenarios industriales, que constituyen el entorno físico donde se desarrollan e implementan Procesos vinculados con la elaboración y manipulación de alimentos enfrentan, de manera creciente y sostenida, renovados desafíos relacionados con la necesidad de ejercer controles efectivos y eficientes, sobre niveles de contaminación presentes en superficies, equipamiento y productos manufacturados.

Como es sabido, la presión de selección ejercida sobre patógenos bacterianos, derivada del empleo continuo de principios activos antibióticos o químicos sanitizantes a disminuido, de manera dramática, la disponibilidad de herramientas seguras, destinadas a la mitigación de ocurrencia de efectos nocivos, presentes como riesgos de contaminación.

Las estructuras de I+D+i, aplicadas sobre las actividades biotecnológicas, han permitido desarrollar y dar acceso a robustas alternativas destinadas al control de contaminación bacteriana, a través del empleo de formulaciones basadas en Virus Bacterianos (**Bacteriófagos**) con excelente performance como **Método de Bio-Control**. Estas formas biológicas, conocidas como “ **Fagos** ”, exhiben importantes ventajas respecto de la utilización de los materiales clásicos de control bacteriano pudiendo destacarse, entre otras no menos relevantes, las siguientes :

- Alta especificidad sobre el microorganismo blanco - No afecta otras bacterias, resultando por lo tanto compatible con procesos industriales fermentativos
- Efectividad obtenida mediante combinaciones (“ **Cocktail** “) de Fagos
- Biodegradabilidad completa
- Nulo impacto sobre el medio ambiente

Insertos en el marco de este novel paradigma y a través de su **Unidad de Control Biológico, GENUS Bioingeniería** ofrece una extensa experiencia, que pone a disposición para el diagnóstico, atención, y solución de problemáticas asociadas con la presencia de contaminación bacteriana, bajo cualquiera de las instancias que comprenden el desenvolvimiento de la Cadena de Valor en la producción de alimentos.

Dr. Héctor R. Morbidoni
Director
Unidad de Control Biológico

