

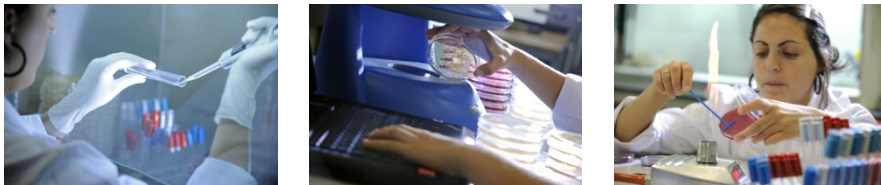
Introducción

La legislación alimentaria está enfocada en asegurar un nivel elevado de protección de la salud pública. Por eso, a través de los Reglamentos, define los criterios microbiológicos que las empresas tienen que cumplir para producir alimentos comerciables. Las empresas, a través de la vigilancia preventiva y de proceso/producto ejercitan una forma de control para garantizar el cumplimiento de los criterios.

Gracias al enfoque preventivo que caracteriza en los últimos años el panorama legislativo a nivel europeo (Reglamento 2073/2005), cuando sea necesario, las empresas alimentarias, pueden realizar estudios complementarios para investigar el cumplimiento de los criterios a lo largo de toda la vida útil. Entre los estudios complementarios, se pueden incluir: i) elaboración de modelos matemáticos de predicción para el alimento; ii) challenge tests para investigar la capacidad que tiene un microorganismo patógeno, adecuadamente inoculado, para crecer o sobrevivir en el producto; iii) estudios para evaluar el crecimiento o supervivencia de los microorganismos que puedan estar presentes en el producto durante su vida útil.

Instalación

En el CENTA disponemos de laboratorios y equipos apropiados para adaptar nuestros servicios a las necesidades de las empresas garantizando resultados fiables y aplicando conceptos innovadores en el control y en la gestión de la seguridad alimentaria.



Servicios

-El CENTA, a través de su departamento de seguridad alimentaria, puede proveer a las empresas alimentarias una amplia gama de servicios, tanto en temas de control rutinario, como en temas de estudios complementarios, validación de productos y/o procesos y estudios de innovaciones

-En concreto los servicios que CENTA puede proponer son:

- Análisis de productos acabados,
- Estudios de vida útil
- Validación de productos/procesos
- Challenge test
- Creación/aplicación de modelos predictivos para microorganismos patógenos y deteriorantes
- Estudio de la letalidad de procesos tradicionales (tratamientos con calor) o innovadores (altas presiones hidrostáticas, microondas, radiofrecuencias, pulsos lumínicos etc.);
- Influencia de la optimización de producto sobre la microbiota
- Acceso y búsqueda en bases de datos de microbiología predictiva
- Optimización de formulaciones / productos en seguridad alimentaria
- Justificación de puntos críticos en planes de APPCC

