

## APPLICAZIONI DI

### **MBS-HACCP&ACQUE Easy test**

#### **NELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE**

**MBS-HACCP&ACQUE Easy test** sviluppato da MBS viene proposto primariamente ad aziende agro-alimentari ed a laboratori di analisi per l'industria agro-alimentare. In tali aziende già vengono effettuate le analisi microbiologiche secondo i disposti normativi della Commissione Europea sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Tuttavia, effettuare tali analisi secondo i tradizionali metodi microbiologici che si basano sulla replicazione cellulare richiede un tempo, variabile a seconda del tipo di analisi, ma quantificabile generalmente in 24 -72 ore. Finché non sia trascorso tale periodo, i prodotti o la materia prima dell'industria agroalimentare non possono essere commercializzati o lavorati. Quindi **uno strumento di analisi che riduca dalla metà ad un terzo il tempo occorrente per avere la risposta dell'analisi microbiologica porta ad una corrispondente riduzione del periodo di immagazzinamento dei prodotti o delle materie prime**, con evidenti vantaggi sia qualitativi che commerciali, soprattutto per i prodotti e le materie prime più deperibili.

Un altro vantaggio che le aziende agro-alimentari ricaveranno dall'utilizzo di **MBS-HACCP&ACQUE Easy test** al posto dei tradizionali metodi microbiologici basati sulla replicazione cellulare è da ricercare nel **minore utilizzo delle risorse di laboratorio in termini di spazi, strumentazione e risorse umane richiesto dal metodo MBS.**

Le risorse di laboratorio sono spesso sottodimensionate nell'industria agroalimentare per l'aumento degli obblighi di analisi e per la crescente richiesta da parte del consumatore di una certificazione di qualità del prodotto alimentare. La migliore gestione delle analisi microbiologiche routinarie di legge permessa dal metodo MBS **libererà le risorse necessarie per un ottimale controllo di qualità sulle materie prime e sul prodotto finito.**

Il nuovo prodotto, pertanto, tende a soddisfare dei bisogni fondamentali dell'industria agroalimentare offrendo una tecnologia che consentirà di:

- 1.garantire la sicurezza alimentare favorendo l'entrata in nuovi mercati;**
- 2.monitorare costantemente la qualità degli alimenti;**
- 3.assicurare bassi costi di processo** contribuendo a ridurre i costi per la gestione della qualità e sicurezza (secondo settore di specializzazione del settore agroalimentare per numero di occupati), consentendo così una migliore utilizzazione delle risorse.

## Analisi di alimenti solidi

Per poter analizzare la eventuale contaminazione di un campione solido e' **sufficiente inserire un piccolo campione di alimento (0.1 → 0.5 g) nella fiala** insieme a 10 ml di acqua sterile ed incubare in termostato. Un alimento idoneo al consumo deve avere una ridotta carica batterica (nessun viraggio dopo un controllo eseguito dopo 12 ore) utilizzando le fiale per la Carica Batterica Totale (CBT). Inoltre, un alimento idoneo non deve essere contaminato da coli o coliformi (nessun viraggio dopo un controllo eseguito a 18 ore) utilizzando le fiale per gli *E. coli*.

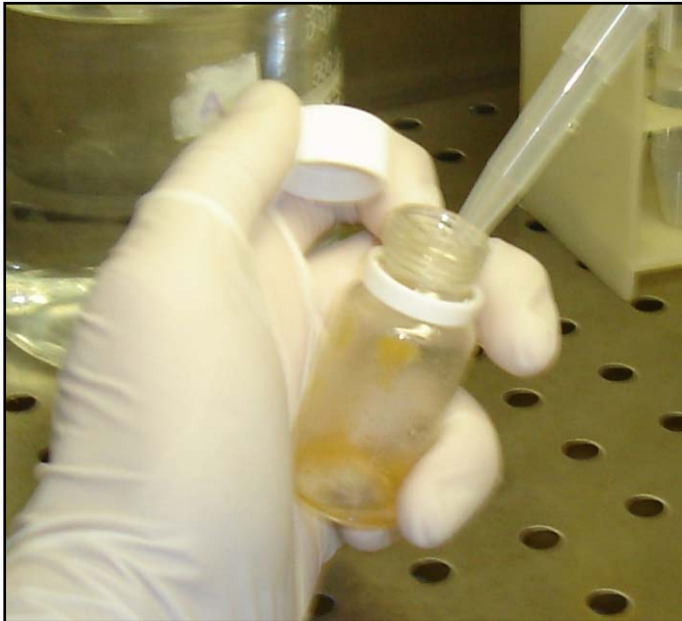


Inserimento di un campione solido



## Analisi di alimenti liquidi

Per poter analizzare la eventuale contaminazione di un campione liquido **e' sufficiente inserire 0.1 → 0.5 ml nella fiala** insieme a 10 ml di acqua sterile ed incubare in termostato. Puo' essere eventualmente opportuno filtrare il liquido per concentrare i batteri ed inserire semplicemente il filtro nella fiala insieme a 10 ml di acqua sterile. Un alimento idoneo al consumo deve avere una ridotta carica batterica (nessun viraggio dopo un controllo eseguito dopo 12 ore) utilizzando le fiale per la Carica Batterica Totale (CBT). Inoltre, un alimento idoneo non deve essere contaminato da coli o coliformi (nessun viraggio dopo un controllo eseguito a 18 ore) utilizzando le fiale per gli *E. coli*.



Inserimento di un campione liquido





**DALLA RICERCA LA VITA**

La MBS srl nasce dalle ricerche originali sviluppate in collaborazione con l'Università "Roma Tre" e rappresenta la migliore dimostrazione delle potenzialità di trasferimento tecnologico di ricerche universitarie che hanno importanti ricadute anche nel campo economico e sociale.



L'ing. Alberto Mari è l'amministratore delegato.

Il prof. Giovanni Antonini (Ordinario di Biologia Molecolare dell'Università Roma Tre) è il direttore scientifico

Fanno parte del team di ricerca e sviluppo le dr.sse Serena Salvucci, Alessandra Capodaglio, Alessandra Antonini, Eleonora Lo Cicero, Francesca Romana Priolisi.

**M.B.S. Srl**

Polo Tecnologico Tiburtino  
Via Giacomo Peroni 386,  
00131 Roma - Italy  
C.F. e P.I. 09423051003  
REA 1162609,  
tel +39.06.83767529  
fax +39.06.40040364

info@emmebiesse.net  
[www.emmebiesse.net](http://www.emmebiesse.net)

**MBS**

MICROBIOLOGICAL  
SURVEY

## **MBS-HACCP&ACQUE EASY TEST**

**IL LABORATORIO  
IN UNA PROVETTA**



**E' possibile richiedere una confezione di prova di**

**MBS HACCP&ACQUE easy test a:**

**info@emmebiesse.net**

**oppure**

**tel 06. 83767529**