



CompactDry™

Placas de identificación listas
para usar

CompactDry™



Listas para usar

Basta con pipetear 1 ml de la muestra sobre la placa Compact Dry y esperar hasta que quede difundida de forma homogénea por toda la superficie de la placa para que se convierta en gel. No necesita de un difusor, ni de un paso extra.



Diseñado para apilar

Ahorre valioso espacio en la incubadora con un producto diseñado para apilarse en la incubadora con bajo riesgo de contaminación.

Placas transparentes rígidas con tapa desmontable

Mantiene sus colonias intactas con el espacio entre el medio y la tapa. Retire fácilmente la tapa de plástico para una rápida inoculación.



Almacenamiento a temperatura ambiente



Muestras líquidas o sólidas



Filtración de membrana



Muestreo de aire



Muestras ambientales



- Olvídate de las burbujas
- Son Estables después de abiertas
- No requieren difusores
- Diseño ligero, resistente y práctico
- Los mejores en precio

CompactDry ofrece 16 medios diferentes para los siguientes organismos:

- AQ - Bacterias heterótrofas en agua
- BC - *Bacillus Cereus*
- CF - *Coliformes Fecales*
- ECO - *Escherichia coli p.*
- EC - *E. coli* / *Coliformes*
- ETB - *Enterobacteriaceae*
- ETC - *Enterococcus spp*
- LM - *Listeria Monocytogenes*
- LS - *Listeria spp*
- PA - *Pseudomonas spp*
- SL - *Salmonella*
- VP - *Vibrio parahaemolyticus*
- TC - Recuento total
- TCR - Recuento total rapido
- YM - Mohos y levaduras
- YMR - Mohos y levaduras rapido
- XSA - *Staphylococcus aureus*





AQ - Bacterias heterótrofas en agua

De acuerdo con la conciencia establecida por la organización Mundial de la Salud (OMS), el agua potable y las aguas de proceso deben estar libres de microorganismos contaminantes. Similar a las muestras de alimentos, se debe determinar el recuento microbiológico total de agua, que se denomina recuento heterotrófico en placas (HPC por sus siglas en inglés). EL HPC incluye todos los microorganismos, incluidas las bacterias y la levadura y el moho que requieren una alta fuente de carbono.



BC - *Bacillus Cereus*

Es una placa cromogénica lista para usar para el recuento total de *Bacillus cereus*, contiene x-phos como agente cromogénico. El tiempo de incubación es de 24 horas, en caso de ser necesario la placa puede incubarse 24 horas más, para así observar mejor las colonias obtenidas.



ECO - *Escherichia coli*

Para determinar y cuantificar microorganismos en productos alimenticios, cosméticos y otras materias primas, incluidas las farmacéuticas. Las placas cromógenas de Compact Dry listas para el uso son adecuadas tanto para los controles a realizar durante el proceso como para los del producto final. Compact Dry ECO es una placa cromogénica lista para usar para la detección de *E. coli* (24 h).



CF - Coliformes Fecales

Sirve para la detección rápida de coliformes: gracias al sustrato cromogénico X-Gal forman características colonias azules/verde-azuladas. El crecimiento de otros tipos de bacterias se inhibe considerablemente. Las bacterias que pudieran crecer aparecerían sin coloración alguna.



EC – *E. coli* / Coliformes

Los Coliformes se caracterizan por ser bacilos gramnegativos que no forman esporas, definidos por su capacidad para fermentar la lactosa, para producir ácido y / o dióxido de carbono gaseoso. La enzima encargada de degradar la lactosa es la β -galactosidasa y todas las bacterias del grupo de los coliformes la poseen. Por su parte, *Escherichia coli* tiene una enzima extra llamada β -glucuronidasa. Compact Dry EC es capaz de detectar la enzima β -galactosidasa de los coliformes y la enzima β -glucuronidasa de *E. coli* ya contiene agentes selectivos y dos tipos de sustratos cromogénicos: Magenta-Gal y X-Gluc.



ETB – *Enterobacteriaceae*

Compact Dry ETB sirve para detectar enterobacterias de forma rápida y sencilla. A través de sustratos específicos se detectan inequívocamente las enterobacterias. Las placas cromogénicas de Compact Dry listas para el uso son adecuadas tanto para los controles a realizar durante el proceso como para los del producto final.



ETC – *Enterococcus spp*

Enterococcus spp. Se encuentran abundantemente en el tracto gastrointestinal de humanos y animales. Por lo tanto, esto puede usarse como un índice de buena higiene y saneamiento. El alto conteo de *Enterococcus spp.* En el medio ambiente y las muestras de alimentos significa que la compañía no cumplió con el monitoreo ambiental adecuado.



LM – *Listeria Monocytogenes*

Placa cromogénica lista para usar para detección y recuento de *Listeria monocytogenes* de alimentos. Las placas cromogénicas de Compact Dry LM alimenticios listas para el uso son adecuadas tanto para los controles a realizar durante el proceso como para los del producto final.



LS – *Listeria spp*

Las listerias son bacterias grampositivas, mótils (en condiciones mesofílicas), psicrotróficas con seis (6) especies conocidas - *L. monocytogenes*, *L. innocua*, *L. seeligeri*, *L. welshimeri*, *L. ivanovii* y *L. grayi*. Se asocian con importancia clínica debido a su actividad de virulencia. Pero entre las seis especies de *Listeria*, la más prevalente es *L. monocytogenes* que causa listeriosis, que incluyen sepsis, meningitis, encefalitis, úlcera corneal, neumonía, infección cervical y aborto, donde los ancianos, los inmunocomprometidos, las mujeres embarazadas y los bebés son los más susceptibles. Debido al creciente brote de *Listeria*, se hizo necesario realizar pruebas de contaminación por *Listeria* a ciertos alimentos de alto riesgo: mariscos listos para comer, frutas y verduras preenvasadas, bebidas hechas de frutas frescas, embutidos sin más proceso de cocción, leche no pasteurizada, helado cremoso, queso blanco, aderezos para ensaladas y guarniciones de verduras crudas.



PA – *Pseudomonas spp*

Pseudomonas es una bacteria psicotrópica que puede sobrevivir y prosperar a baja temperatura; debido a esto, es un conocido agente causal del deterioro de los productos refrigerados, tales como carnes rojas, aves, pescados y leche y productos lácteos. Son ubicuos en la naturaleza y pueden prosperar en el suelo, el agua dulce y el medio marino. Su capacidad de supervivencia se basa en el amplio rango de requisitos ambientales, como la actividad del agua, la concentración de sal y la temperatura. Por lo tanto, además de los productos alimenticios, también se sabe que contaminan el entorno clínico y los productos cosméticos y farmacéuticos. El aumento en la cantidad de tales bacterias tiende a disminuir la calidad y la seguridad de los alimentos, aumentando el riesgo de contraer enfermedades.



SL – *Salmonella*

Salmonella es un género de bacterias gramnegativas que se compone de solo dos (2) especies, *S. enterica* y *S. bongori*. Juntas, tienen más de 2500 serovariedades, la mayoría de las cuales son patógenas. Los reservorios históricos son aves o aves de corral, pero se han aislado en mascotas, reptiles y alimentos con poca actividad de agua, como especias y harina. Según el estándar establecido por la Administración de Drogas y Alimentos, la *Salmonella* debe estar totalmente ausente en todas las muestras de alimentos y ambientales. No se estableció un nivel tolerante porque tiene una dosis infecciosa baja que puede conducir a enfermedades fatales.



VP - *Vibrio parahaemolyticus*

Vibrio es una bacteria gramnegativa en forma de bastón que se caracteriza por una curva rígida, generalmente es motil debido a un flagelo polar único. *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* son tres especies patógenas conocidas de Vibrio con casos documentados. Vibrio se encuentra comúnmente en el agua de mar, ya que puede tolerar una alta concentración de sal. Los alimentos que están contaminados con Vibrio pueden tener consecuencia negativa para la salud, comenzando con diarrea y, lo que es peor, con la muerte. Por lo tanto, se considera como un parámetro de liberación para mariscos y productos a base de mariscos.



TC - Recuento total

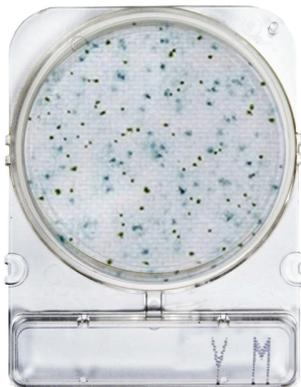
Gracias a los indicadores redox y a los sustratos cromogénicos, las colonias bacterianas crecen en colores específicos, pudiendo así distinguirse e identificarse con suma facilidad. Para análisis posteriores, se pueden extraer fácilmente colonias específicas por separado. Las colonias de aerobios presentan una coloración roja, debido a la sal de tetrazol (indicador redox) pudiéndose con ello distinguir muy fácilmente de posibles restos de alimentos.



TCR - Recuento total rapido

Las placas Compact Dry TCR dentro de su composición contienen componentes nutritivos que promueven el rápido crecimiento de los microorganismos, permitiendo la enumeración después de las 24 horas de incubación. Las colonias de aerobios presentan una coloración roja, debido a la sal de tetrazol (indicador redox) facilitando la enumeración de las colonias y permitiendo distinguirse de posibles residuos de muestras. .

Las placas Compact Dry TCR dentro de su composición contienen componentes nutritivos que promueven el rápido crecimiento de los microorganismos, permitiendo la enumeración después de las 24 horas de incubación. .



YM – Mohos y levaduras

Sobre los sustratos cromogénicos de las placas Compact Dry YM, las levaduras y los mohos manifiestan diferentes reacciones cromáticas y son por tanto sumamente fáciles de distinguir: el sustrato cromogénico X-Phos provoca una coloración azul en prácticamente todas las levaduras. El crecimiento bacteriano se inhibe mediante antibióticos. Gracias a la cavidad de las placas Compact Dry los mohos desarrollan su forma tridimensional característica en distintos colores



YMR – Mohos y levaduras rapido

Sobre los sustratos cromogénicos de las placas Compact Dry YMR, las levaduras y los mohos manifiestan diferentes reacciones cromáticas y son por tanto sumamente fáciles de distinguir: el sustrato cromogénico X-Phos provoca una coloración azul en prácticamente todas las levaduras. El crecimiento bacteriano se inhibe mediante antibióticos. Gracias a la cavidad de las placas Compact Dry los mohos desarrollan su forma tridimensional característica en distintos colores.



XSA – *Staphylococcus aureus*

Staphylococcus aureus es una microflora humana común, se puede encontrar naturalmente en la piel, la nariz. Debido a esto, se usa comúnmente como índice de higiene personal de los manipuladores de alimentos. Por lo tanto, la alta población de estafilococos en el sistema alimentario indica falta de higiene y saneamiento. Normalmente son inofensivos, pero a una alta población, pueden comenzar a formar endotoxinas que causan intoxicación alimentaria por "estafilococos". También pueden tolerar baja actividad de agua y son oportunistas en alimentos con alto contenido de azúcar.



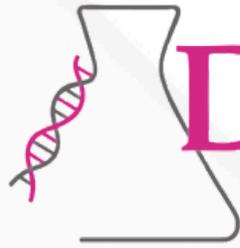
En **Distribuidora Química Integral, S.A. de C.V.**, nos enorgullece contar con 30 años de experiencia llevando la innovación a los laboratorios.

Nuestra misión es proporcionarte un servicio integral en cualquier aspecto, ya sea producto, insumo, reactivo o equipo; en DQI, puedes encontrar todo lo necesario para tu laboratorio.

Presentamos nuestro catálogo más reciente, **"Easy Evolution", donde la innovación te está esperando.** Este catálogo representa una selección cuidadosa de productos de vanguardia.

Estamos aquí para apoyarte en cada paso, brindándote soluciones adaptadas a tus necesidades específicas. Gracias por confiar en DQI, donde la calidad y la innovación se unen para potenciar el éxito de tu laboratorio.





DQI

**Distribuidora
Química
Integral**



**Nogal 71, Santa María la Ribera,
Cuauhtemoc, 06400, CDMX.
(55) 5541 6083
www.dqi.com.mx**

