



El Barcelona Biofilm Summit propone nuevas vías de control del riesgo de los biofilms

14-11-2022

El congreso de seguridad alimentaria Barcelona Biofilm Summit, que celebró su cuarta edición el pasado jueves 10 de noviembre en formato digital, analizó la problemática que representa la presencia de biofilms en las plantas de producción y elaboración de alimentos y bebidas. El debate planteó nuevos métodos de control y gestión del riesgo que representa su presencia, dada la dificultad de erradicarlos con sistemas de higiene convencionales.

Expertos en seguridad alimentaria de la Universidad Estatal de Montana (Estados Unidos), de la Universidad Autónoma de Barcelona y del instituto de investigación CEBAS-CSIC compartieron el pasado día 10 de noviembre los últimos avances en la detección y control de los biofilms. Se trata de adherencias de microorganismos a las superficies de trabajo para la producción de alimentos, una fuente de contaminaciones que pueden mermar la calidad del producto, reducir su vida útil y suponer un riesgo para la salud del consumidor. Más allá del impacto en la seguridad alimentaria, conllevan altos costes, además de la pérdida de confianza de clientes y consumidores. Estos microorganismos son difíciles de detectar y eliminar, ya que son resistentes a los procedimientos de limpieza y desinfección convencionales.

Participaron como ponentes **Sara Bover**, investigadora del IRTA; **Darla Goeres**, del Centro de Ingeniería de Biofilms de la Universidad Estatal de Montana; **Carolina Ripollés-Avila** y **Pedro Rodríguez López**, investigadores en seguridad alimentaria de la Universitat Autònoma de Barcelona y **Ana Allende**, investigadora científica del instituto de investigación CEBAS-CSIC.

El Barcelona Biofilm Summit de Alimentaria FoodTech (salón para el equipamiento de proceso, ingredientes y tecnología alimentaria de Fira de Barcelona), se centró en las nuevas estrategias para detectar y eliminar estos microorganismos, entre ellas nuevos productos anti-biofilm en compuestos bioactivos.

La contaminación microbiológica de alimentos es un problema de salud pública que afecta a todo el mundo y supone un gran reto para la industria alimentaria. Se calcula que unos 600 millones de personas enferman cada año por intoxicaciones alimentarias. De ahí que su detección y eliminación sea un factor clave para el sector y un elemento central de la seguridad alimentaria.

El congreso, organizado por Alimentaria FoodTech con la colaboración del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), la Universitat Autònoma de Barcelona y Christeys, se celebró en formato digital y contó con la participación de 187 usuarios únicos de 21 países. Como explica **Ricardo Márquez**, director de Alimentaria FoodTech, *“nuestro objetivo es analizar y compartir con el sector las últimas innovaciones en control de biofilms y contribuir así al avance de la seguridad alimentaria, una cuestión clave para la industria por el riesgo que entraña para la salud, así como por el coste económico que conllevan”*..

La siguiente edición de Barcelona Biofilm Summit se celebrará presencialmente dentro de Alimentaria FoodTech del 26 al 29 de septiembre 2023, en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona (encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda').

Noticias Relacionadas

- ¿Qué son, en qué afectan y qué puede provocar la presencia de biofilms en la cocina?
- Listeria monocytogenes: maestra en persistencia y contaminación cruzada
- Listeria monocytogenes, gestión de la tolerancia a los desinfectantes utilizados habitualmente
- 'Las bayetas pueden acumular seis veces más bacterias que el botón de la cadena del váter'