

Citometría de Flujo: Método rápido para el control microbiológico

Headquarters: Japón, Kobe (fundada 1968)

Central Europea: Alemania, Hamburgo

Central España: Barcelona, Sant Just

68 Filiales de Sysmex (EMEA: 28)

Número de empleados: 8,715 (EMEA: 1,888)

Línea de Negocio: Desarrollo, fabricación, venta, importación y exportación de equipos de de diagnóstico, reactivos

y software



Marta Masegosa Masegosa.marta@sysmex.es

Together for a better healthcare journey



Workshop Goals

- Los asistentes puedan comprender y llegar a debatir sobre los contaminantes que existen a nivel microbiano en las bebidas. Y cómo afectan al producto final.
- Los métodos convencionales no son lo suficientemente eficaces como para satisfacer las necesidades actuales del mercado.
- Dar a conocer la citometría de flujo como una alternativa existente y una de las respuestas más eficientes para el análisis de muestras.

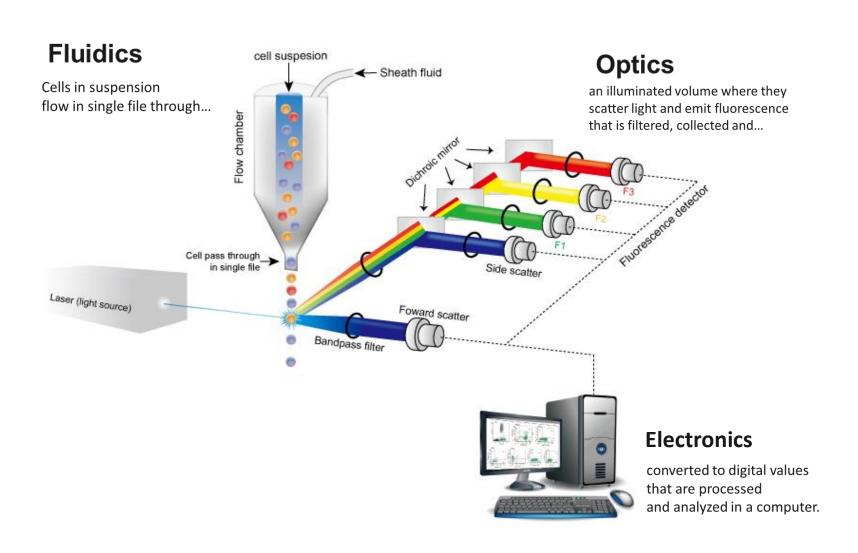
Introducción a la Citometria de flujo Soluciones para la industria Aplicaciones en industria de bebidas



1. Introducción a la Citometria de flujo

¿Qué es la Citometria de Flujo?







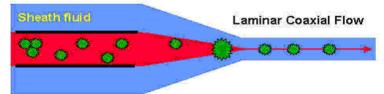
Introducción a la citometría de Flujo: Enfoque hidrodinánico

■ Sin Sheath Fluid "Líquido de enfoque"



Con Sheath Fluid "Líquido de enfoque"

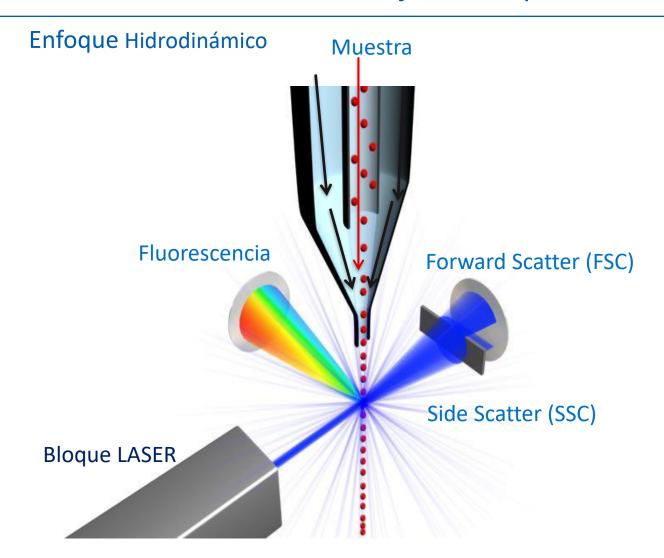






Introducción a la citometría de Flujo: Principios



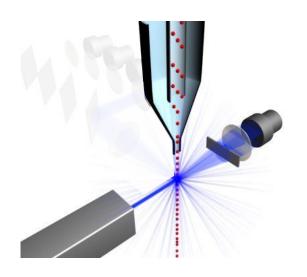


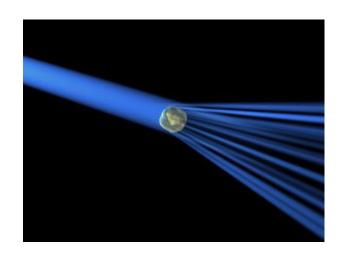
- Enfoque Hidrodinámico
- Diferentes señales analizadas:
 - FSC Tamaño
 - SSC Granularidad
 - FL Fluorescencia

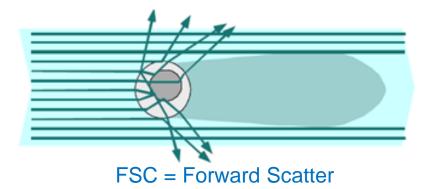
SYSMEX Lighting the way with diagnostics

Introducción a la citometría de Flujo: Forward Scatter

- FSC = Forward Scatter = Tamaño
- Luz difractada a bajo ángulo: informa del tamaño de las células



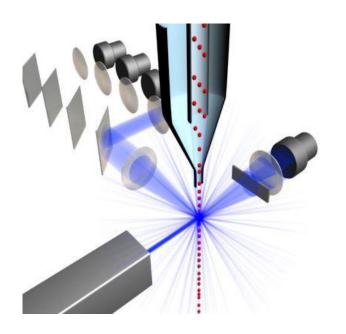


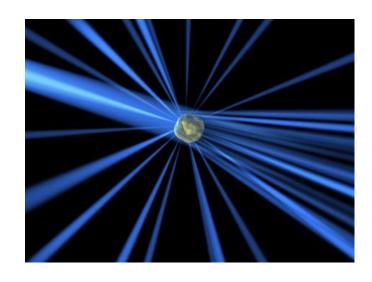


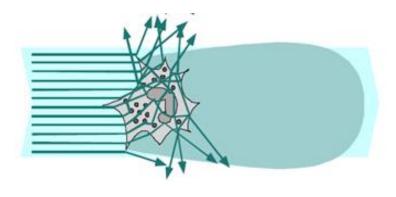


Introducción a la citometría de Flujo: Side Scatter

- SSC = Side Scatter = Granularidad Celular
- Luz refractada y reflejada en ángulos amplios: información sobre la estructura celular



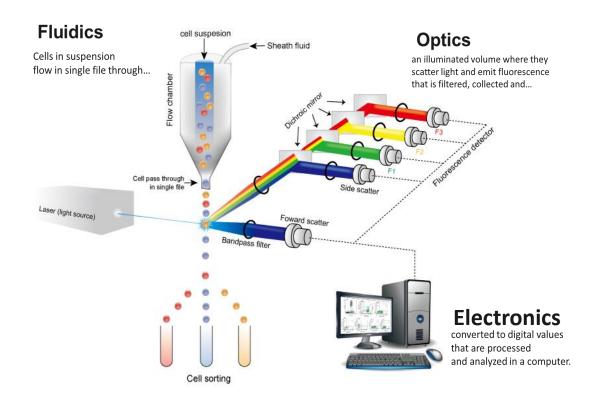


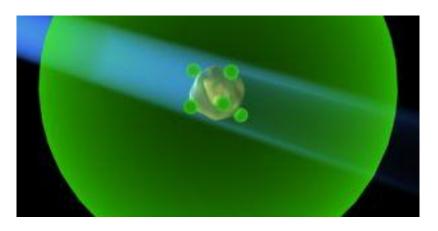


Introducción a la citometría de Flujo: Fluorescencia



- Señal de fluorescencia : FL
- Luz fluorescente emitida por los fluorocromos acopladas a la célula.



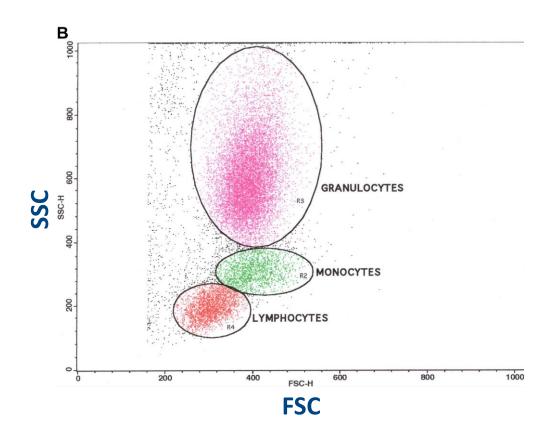


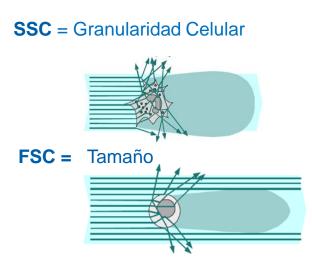
Intrínseca = Autofluorescencia Extrínseca = Fluorochromo añadido

Introducción a la citometría de Flujo: Identificación



Ejemplo de identificación a través de tamaño y complejidad celular:







Introducción a la citometría de Flujo: Identificación Conclusión

- Tamaño de la célula
- Granularidad y complejidad Celular
- Fluorescencia





Microorganismos en bebidas: ¿buenos o malos?





En la industria de las bebidas es necesario distinguir entre microorganismos



no útiles, no deseables o perjudiciales para el producto o el consumidor

Saccharomyces cerevisiae en procesos industriales











La levadura se utiliza, por ejemplo:

- elaboración de cerveza
- la destilación del whisky
- fermentación del vino

Los consumidores esperan bebidas sin defectos





Mal gusto

» Por tanto, la mayoría de las bebidas deben estar libres de microorganismos



Fuentes y efectos de la contaminación



Fuentes de contaminación:

Durante el proceso de producción

Materia prima

Entorno de la fábrica

Estado microbiológico de los equipos y envases

Falta de higiene

Material de envasado (latas y botellas)



Efectos de las levaduras:

Producción de etanol

Superación de los límites legales para productos no alcohólicos

Provocando el abombamiento de las latas o la explosión de las botellas

Producción hidrocarburo volátil (pentadieno)

Dando un sabor de queroseno, plástico y/o pintura



Typical strains: Saccharomyces, Brettanomyces, Hanseniaspora, Hansenula, and Pichia

Efectos de contaminaciones por bacterias



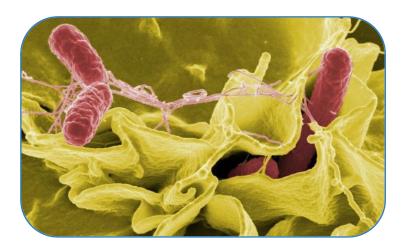
Efectos de degradación de las bacterias:

- Bacterias lácticas (BAL)
 - Producción de ácido láctico, etanol, acetato, formiato y diacetilo (sabor y olor a mantequilla)
- Bacterias del ácido acético (BAA)
 - Cambios de sabor, hinchazón del envase y formación de biopelículas en las superficies y el material de envasado
- Alicyclobacillus Olor y/o sabor a desinfectante



Efectos de las bacterias patógenas:

- Patógenos Entericos
 - » Enterohemorrhagic (EHEC) or Shiga-toxin-producing E. coli
 - » Salmonella
- Listeria monocytogenes y Yersinia enterocolitica Listeriosis, monocitosis, gastroenteritis...





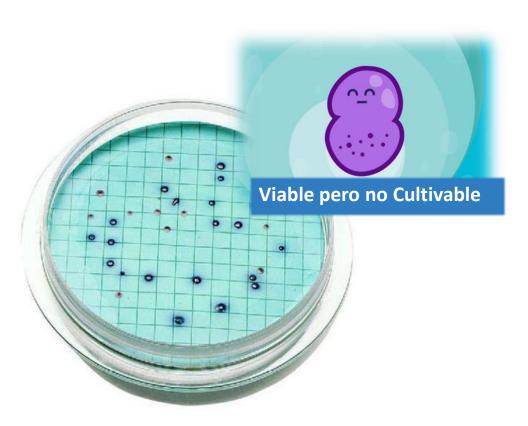
2. Soluciones para la Industria

Soluciones para la Industria: Cultivo en placa



 Desde 1883, el análisis microbiano de las muestras se realiza mediante recuentos de cultivos en placa heterotrófica (HPC)

- Limitaciones de HPC:
 - Debilidad estadística del método.
 - Mano de Obra
 - Periodo necesario de cultivo



Soluciones para la Industria: Técnica actual de «recuento en placas»





- » Tiempo de obtención de resultados: 2-14 días
- Baja sensibilidad (sólo UFC, sin detección de bacterias VBNC)
- » Escasa reproducibilidad
- » Es difícil tomar decisiones claras, rápidas y fiables
- » Aumenta el stock en almacén

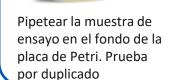




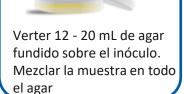




Colocar el agar fundido en un baño de agua circulante a una temperatura de 44°C a 46°.C 2



3)



4



Una vez endurecido el agar, incubar las placas invertidas de 48 h a 72 h.





Recuento de Colonias

Soluciones para la Industria: Citometría Flujo + Kits especializados



Citómetro de flujo: CyFlow™ RI-300

1 Láser: Azul 488nm

5 parámetros ópticos: FSC, SSC, FL1, FL2, FL3

Muestreador Automático: CyFlow™ AL-20 - 96 pocillos











Soluciones para la Industria: kits dedicados para cada aplicación





OenoYeast™ Reagent Kit : Actividad metabólica de levaduras en product acabado. Levaduras Vivas



CyFlow™ BrettCount: Brettanomyces Bruxellensis- RNA (vitales)



FlowVIT® Dekkera anomala RNA (vivas)



Yeast Control - Viability: Cuantificación Levaduras en fermentación (Vitales)



CyStain™ GramCount : Cuantificación de Levaduras y bacterias en producto acabado



Y CyStain™ OenoCount: Cuantificación y separación bacterias Gram+ y Gram —



CyStain™ BacCount Total: cuantificacion de bacterias totals



CyStain™ BacCount Viable: cuantificación bacterias vivas en muestra



CyStain™ VitalCount; cuantificación bacterias/mohos y levaduras



FlowVIT® Alicyclobacillus RNA (vitales)



Sticky Control Reagent: Industria papelera



CyStain™ VitalCount Cosmetics: cuantificación bacterias



SAFIA Micotoxins Kits



CyStain™ UV Ploidy: Identificación de la ploidia (plantas, Individuos)



CyStain™ PI Absolute P : Identificación de la ploidia (plantas, Individuos)

Soluciones para la Industria: CyStain VitalCount / Alicyclobacillus





OenoYeast™ Reagent Kit : Actividad metabólica de levaduras en product acabado. Levaduras Vivas



CyFlow™ BrettCount: Brettanomyces Bruxellensis- RNA (vivas- Muertas)



FlowVIT® Dekkera anomala



Yeast Control - Viability: Cuantificación Levaduras en fermentación (Vitales)



CyStain™ GramCount : Cuantificación de Levaduras y bacterias en producto acabado



CyStain™ OenoCount: Cuantificación y separación bacterias Gram+ y Gram –



CyStain™ BacCount Total: cuantificacion de bacterias totals



CyStain™ BacCount Viable: cuantificación bacterias vivas en muestra



CyStain™ VitalCount



FlowVIT[®] Alicyclobacillus



Sticky Control Reagent





SAFIA Micotoxins Kits



CyStain™ UV Ploidy



CyStain™ PI Absolute P



Soluciones para la Industria: CyStainTM VitalCount



The CyStain VitalCount Kit:



Description	Volume	Quantity	Cap color
CyStain™ VitalCount Dilution Buffer	250 mL	1x	Blue
CyStain™ VitalCount Quenching Solution	3.5 mL	5x	Blue
CyStain™ VitalCount Staining Solution	120 μL	5x	White
CyStain™ VitalCount Staining Buffer	9.48 mL	5x	White

CyStain VitalCount: 480 test (Al	_)[
----------------------------------	-----

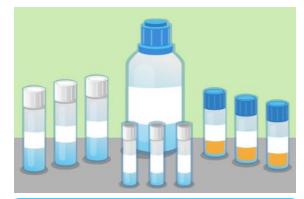
Product	Article No.
CyStain VitalCount	05-5029
96 well receiver plates	04-2025
96 well filter plates	04-2026



Soluciones para la Industria: CyStainTM VitalCount



- ...es un Kit de detección y cuantificación
- Inespecífica de
- Bacterias Mohos y Levaduras vivas
- De manera rápida y automatizada
- En amplia gama de bebidas









CyStain VitalCount: Tipos de bebidas aplicables



Examples	
Apple Juice	
Orange Juice	
Banana Juice	
Multivitamin Juices	
Cola	
Orange limonade	
Energy drinks	
Isotonic / sport soft drinks apple spritzer	
Juice concentrate drinks	
Black, peach & hibiscus	
Green, lime & mint	
Prepackaged coffe drinks	
Kombucha	
Organic fermented beverages	
Alcopops	
Hard Seltzer	
Flavored Water	
Smoothies	
Coconut Water	



CyStain VitalCount: Target de mercado



VitalCount está destinado a productores de bebidas, proveedores, laboratorios de control y servicios encargados del control de calidad...

Medianas y grandes empresas productoras de bebidas



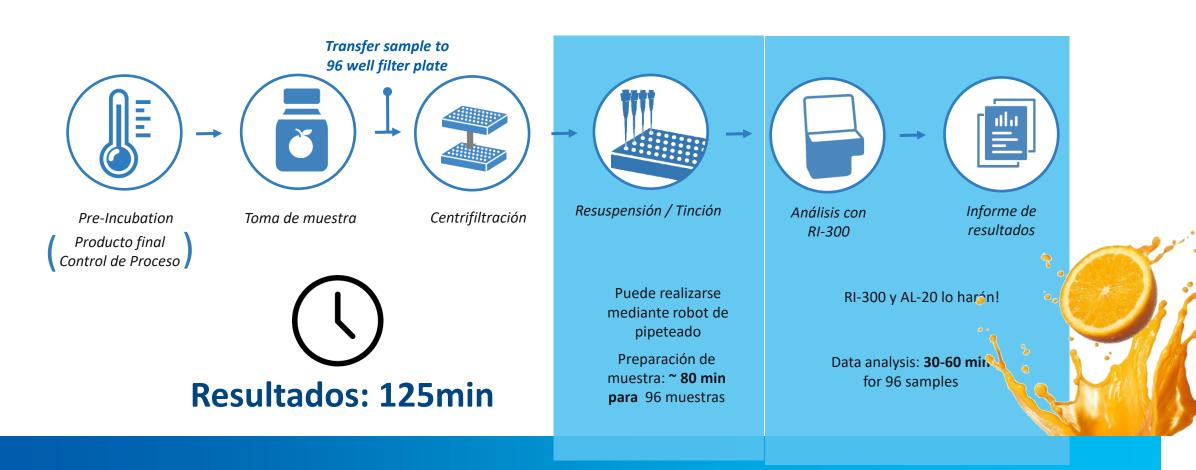
Laboratorios de control y servicios



Soluciones para la Industria: CyStainTM VitalCount Workflow

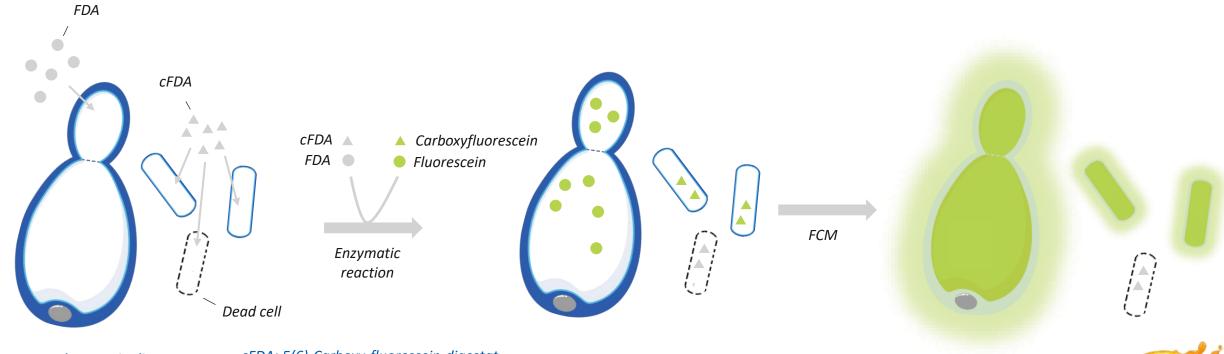


- Tiempo de preparación muestra: ~80min para 96 muestras (según volumen de muestra y lavados intermedios)
- Tiempo de análisis: ~30min 60min. para 96 muestras (según volumen de muestra y lavados intermedios)
- No se necesita personal especializado en citometría



CyStain[™] VitalCount: Staining Principle





FDA: Fluorescein diacetate

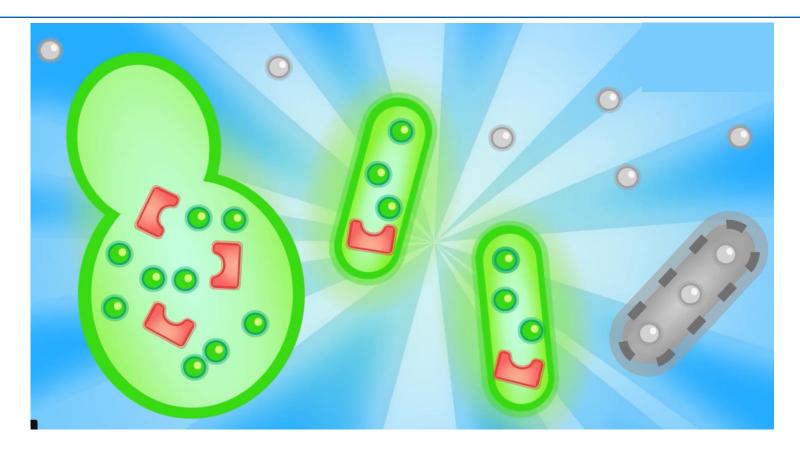
CH3-C-O

cFDA: 5(6)-Carboxy-fluorescein-diacetat



CyStainTM VitalCount: Staining Principle



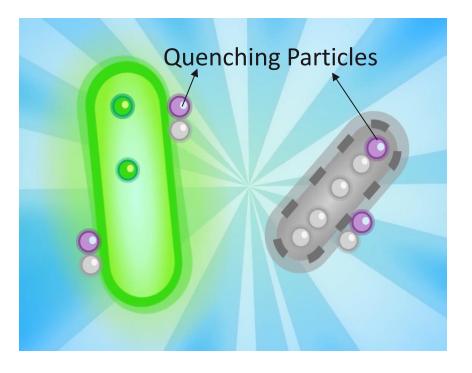


La conversión de FDA/cFDA en una forma fluorescente hace que el organismo vivo «brille en verde» mientras que los muertos permanecen como estaban (Razón: no hay enzimas presentes para convertir FDA/cFDA en fluoresceína)

CyStain VitalCount: Staining Principle



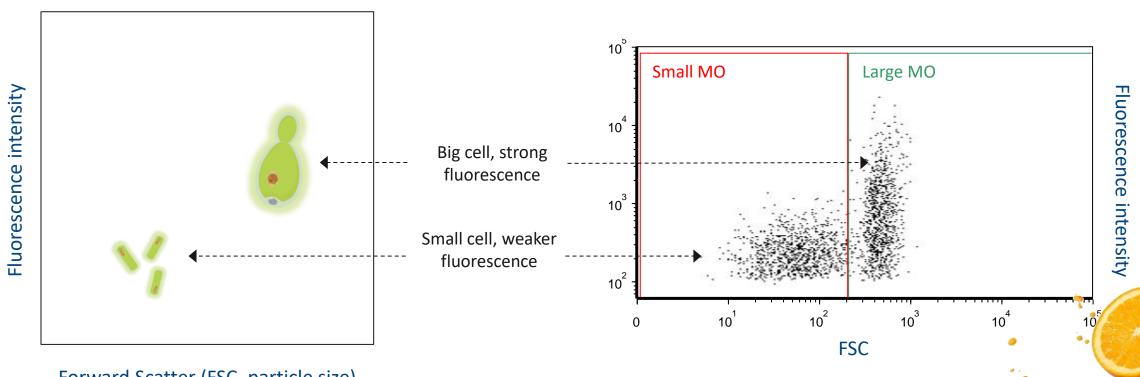




Si algunas de las partículas de fluoresceína/fluoresceína (también conocidas como partículas verdes brillantes) salen de las células (especialmente de las células bacterianas), las partículas atenuadoras las encontrarán, se unirán a ellas y disminuirán su fluorescencia para evitar señales positivas falsas.

CyStain VitalCount: Staining Principle



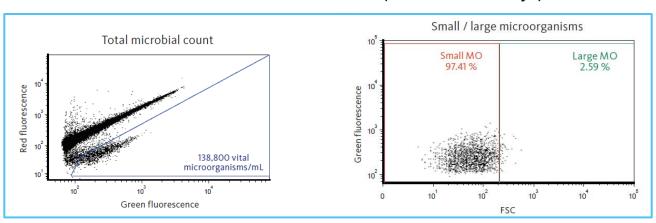


Forward Scatter (FSC, particle size)



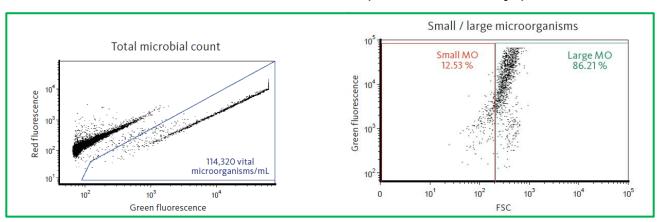
Bacterial contamination (Zumo de Naranja)





Mold contamination (Zumo de Naranja)

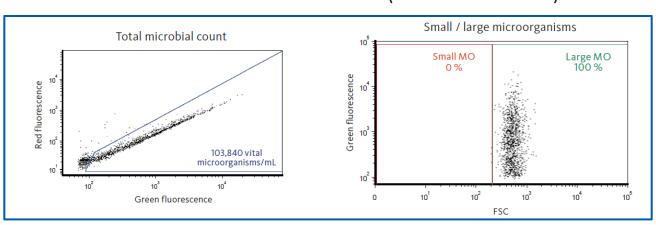






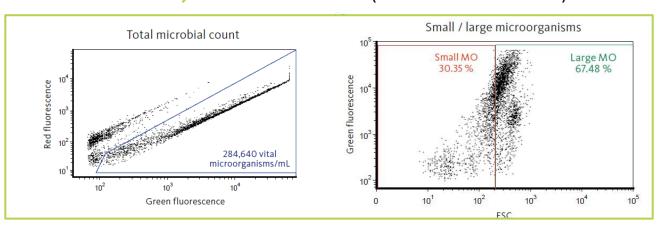
Contaminación Levaduras (Zumo de manzana)





Bacteria, Mold and Yeast (Zumo Multivitaminas)





CyStain VitalCount: Ejemplo de Resultados



Together for a better healthcare journey

Report CyStain™ VitalCount CyFlow™ RI-300 Flow Cytometer



17-Nov-2024

Sample and Reagent Information

Sample #: 20241117_130747_PJ Bact Yeast.fcs

LOT CyStain™ VitalCount:

Report Summary:

	organisms SITIVE
Small Microorganisms	Large Microorganisms
POSITIVE	POSITIVE

Results:

Vital Count Total: 1023920 per mL

Small Microorganisms: 150480 per mL

Percentage Small Microorganisms: 14.70 %

Large Microorganisms: 761120 per mL

Percentage Large Microorganisms: 74.33 %

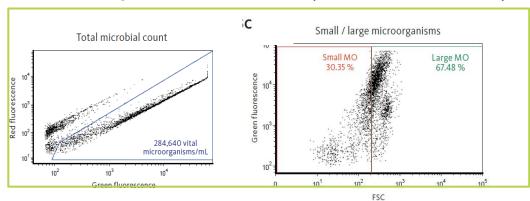
Information:

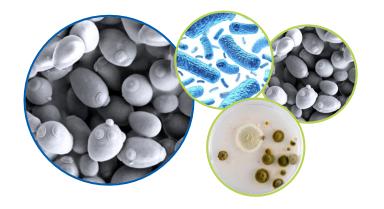
Laboratory:

CyView Operator: Administrator

Date of Measurement: 17-Nov-2024

Bacteria, **Mold and Yeast** (Zumo Multivitaminas)





La Solución completa de Sysmex:

RECTIVO: VitalCount

Detección de microorganismos vitales (sin falsos positivos/negativos)
Discriminación: Bacterias y Levaduras

ALTO RENDIMIENTO

El análisis automatizado de muestras con AutoLoader (AL-20) y la preparación automatizada de muestras opcional evitan los errores humanos



INSTRUMENT: RI-300

1 único equipo para diferentes matrices One instrument for different matrices (zumos, refrescos, agua...)

MANTENIMIENTO / SUPPORT

Alta fiabilidad de los instrumentos Costes de servicio comparablemente bajos

FACIL MANEJO DEL CyView SOFTWARE

Resultados positivos/negativos de un vistazo



Key advantages de la Citometría de Flujo













/elocidad Auto

Automatización

Flexible

Standardizado

Sensible

El mayor beneficio para la empresa

- Libera lotes más rápido
- No hay error humano en la lectura
- Se puede interrumpir la frecuencia
- Resultados reproducibles y estandarizadados
- Método sensible de contaje de células/mL LC: 150cel/mL



Mejora tu rentabilidad







Citometría de Flujo: Método rápido para el control microbiológico

GRACIAS!

- Los asistentes podrán comprender y debatir sobre la contaminación y calidad de las bebidas en términos de presencia y cantidad de agentes microbianos.
- Los métodos convencionales no sólo tienen más de un siglo de antigüedad, sino que además no son lo suficientemente eficaces como para satisfacer las necesidades de la era actual (industria/mercado) y, por lo tanto, deben sustituirse.
- La citometría de flujo es una de las respuestas más eficientes y una excelente alternativa para el análisis de muestras

Marta Masegosa
Masegosa.marta@sysmex.es

XXII MRAMA – 27 de Noviembre 2024



GRACIAS!

Citometría de Flujo: Método rápido para el control microbiológico

El kit VitalCount de Sysmex Partec ofrece resultados para 96 muestras en menos de una hora, tras una preincubación de 24-48 horas. De este modo, la liberación de lotes puede llevarse a cabo con un ahorro de tiempo de hasta el 83%. Esto conlleva un importante ahorro en costes de almacenamiento.

Marta Masegosa

Masegosa.marta@sysmex.es

XXII MRAMA - 27 de Noviembre 2024

Together for a better healthcare journey