

**3M** Ciencia.  
Aplicada a la Vida.™



**3M™ Petrifilm™**  
Simplemente rápidas, precisas y  
productivas

# Simplemente revolucionario

## El pequeño punto rojo que cambió la microbiología

Las Placas 3M™ Petrifilm™ comenzaron con la curiosidad de un microbiólogo que, con la colaboración con otros científicos, condujo a nuevos descubrimientos para crear la marca líder mundial en pruebas de seguridad alimentaria.

Desde hace más de 30 años, los profesionales de la industria de alimentación y bebidas en todo el mundo han puesto su confianza en las Placas 3M™ Petrifilm™. Esto se debe a que sus ingeniosos “pequeños puntos rojos” han simplificado y estandarizado el proceso de análisis microbiológico, para mejorar la productividad y ayudar a garantizar los más altos niveles de calidad de los productos.

Para saber más de la fascinante historia detrás del pequeño punto rojo visite:  
[www.3M.com/3MPetrifilmStory](http://www.3M.com/3MPetrifilmStory).



## Simplemente brillante

### Descubra qué más puede hacer 3M Food Safety por su laboratorio:

Los requisitos de calidad en seguridad alimentaria son cada vez más exigentes y se requiere que el laboratorio proporcione pruebas rápidas, fiables y precisas.

Con más de tres décadas de experiencia a nivel mundial en la industria de alimentación y bebidas, Food Safety de 3M le ofrece una línea completa de productos para obtener resultados consistentes y de confianza.

Más información en: [http://solutions.3m.com/wps/portal/3M/en\\_US/Microbiology/FoodSafety/](http://solutions.3m.com/wps/portal/3M/en_US/Microbiology/FoodSafety/)



# Simplemente eficiente

## Productividad maximizada

Todas las Placas 3M™ Petrifilm™, listas para su uso, ahorran tiempo e incómodos pasos en la preparación de medios de cultivo. Y algunas de ellas, como las de recuento de *E. coli*/Coliformes y *Staph Express* van aún más lejos, mediante la eliminación de la necesidad de una etapa posterior de confirmación, que es un requisito obligatorio en los métodos tradicionales de agar.

En un estudio llevado a cabo en 292 plantas de producción de alimentos, con el uso de las Placas 3M™ Petrifilm™, las empresas aumentaron la eficiencia del personal en el control de calidad en un promedio de un 80.5 %, además de lograr un ahorro promedio de 3.7 horas por día del tiempo de los técnicos.

## Consistencia mejorada

En comparación con la variabilidad asociada a la preparación de agar, la fórmula estandarizada de 3M mejora la consistencia entre los técnicos, turnos y plantas de todo el mundo. Cada lote de placas 3M™ Petrifilm™ pasa por rigurosas pruebas de calidad en nuestras plantas de fabricación, certificadas bajo la Norma ISO 9001. Así reducimos la obligación de realizar pruebas adicionales de calidad y rendimiento, que son necesarias si prepara usted sus propias placas. Más de 200 evaluaciones para publicaciones científicas y agencias de evaluación en todo el mundo han confirmado la consistencia en los resultados de las placas 3M™ Petrifilm™.

## Ahorro de espacio

El espacio es un bien escaso en el laboratorio. Las placas 3M™ Petrifilm™ están diseñadas de forma compacta y eficiente. Su conservación es estable, y su diseño fino hace que ocupen 85% menos de espacio que las placas de agar, liberando espacio de la incubadora y de almacenamiento. Su uso reduce significativamente los residuos biopeligrosos.

## Fácil de usar

La facilidad de uso de las placas 3M™ Petrifilm™ simplifica la capacitación de técnicos.

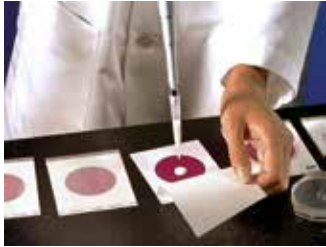


# Simplemente productivas

## Rápida y fácil interpretación de los resultados

Cada Placa 3M™ Petrifilm™ contiene un agente gelificante soluble en agua, nutrientes e indicadores, es decir, todos los componentes necesarios para el crecimiento microbiano. Por eso no se requiere preparación del medio de cultivo.

### Tres pasos sencillos para mejorar el análisis con las Placas 3M™ Petrifilm™



#### 1. Inocular

Las placas 3M™ Petrifilm™ son fáciles de inocular. No se requiere preparación de medio de cultivo.



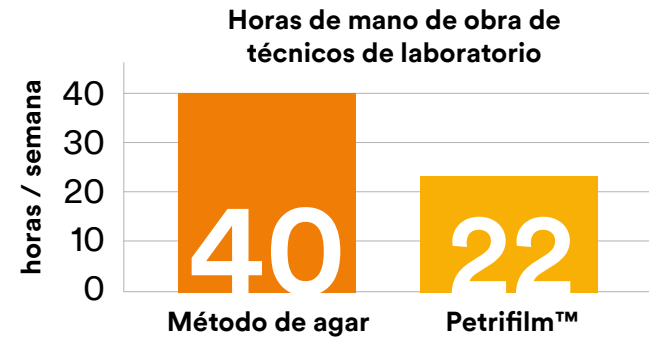
#### 2. Incubar

Todo lo que usted necesita es una incubadora.



#### 3. Interpretar

Simplemente cuente las colonias. El indicador cromogénico facilita la interpretación.



En un estudio realizado en 292 plantas de alimentación, el número medio de horas necesarias para los análisis de microorganismos indicadores se redujo de 40 horas a la semana para el método tradicional de agar, a 22 horas por semana cuando se usaron las Placas 3M™ Petrifilm™.

## 3M™ Petrifilm™ Lector de Placas: lectura automática en la que puede confiar

- Resultados rápidos en solo cuatro segundos por placa
- Elimina la variabilidad entre los analistas
- Reduce la posibilidad de errores humanos
- Lee las etiquetas de códigos de barras
- Mejora la gestión de datos
- Ofrece archivos de imágenes en color



# Simplemente acreditadas

**Aceptadas por 91 de las 100 principales compañías de alimentos<sup>1</sup> en EE UU.  
Validadas mundialmente**

Haga sus procesos más eficientes y estandarizados utilizando las mismas placas que usan las principales compañías de alimentos del mundo.

**Resultados consistentes y precisos.  
Más de 200 publicaciones y agencias de validación<sup>2</sup>**

AOAC® Internacional - Método Oficial de Análisis SM  
ISO 16140 Certificación (AFNOR)

AOAC® Internacional - Instituto de Investigación SM  
Numerosas aprobaciones locales y regionales



<sup>1</sup>Según la FoodProcessing.com - 100 principales empresas procesadoras de alimentos.

<sup>2</sup>Las validaciones pueden variar por placa y por región.



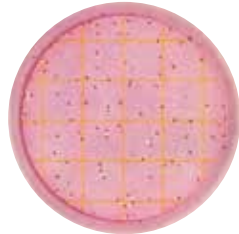
# Placas 3M™ Petrifilm™

Una placa para casi cualquier tipo de recuento



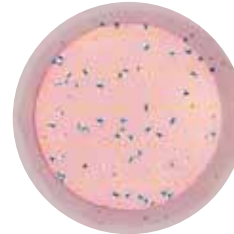
## Recuento de Aerobios

Un indicador cromogénico en la placa tiñe todas las colonias de rojo. Resultados en 48 h.



## Recuento de Coliformes

Un indicador cromogénico en la placa tiñe las colonias de rojo y la película superior atrapa el gas producido por los coliformes. Resultados en 24 h.



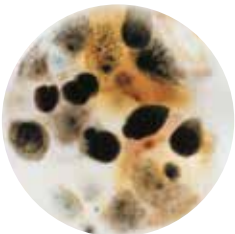
## Recuento de *E. coli*/Coliformes

Un indicador cromogénico en la placa tiñe de azul las colonias de *E. coli* y de rojo las colonias de coliformes. Resultados en 24 horas para carnes, aves y mariscos, o 48 h para otros alimentos.



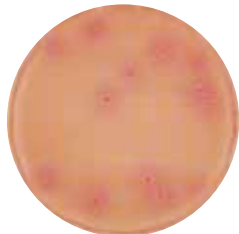
## Recuento de Enterobacterias

Un indicador cromogénico en la placa tiñe las colonias de rojo. Recuento de todas las colonias con zonas coloreadas amarillas (ácido) y/o con burbujas de gas asociadas. Resultados en 24 h.



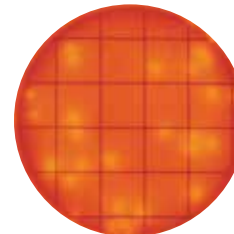
## Recuento de Mohos y Levaduras

Un indicador cromogénico en la placa tiñe de azul-verdoso las colonias de levaduras. Las colonias de mohos presentan un color variable. Resultados de 3 a 5 días.



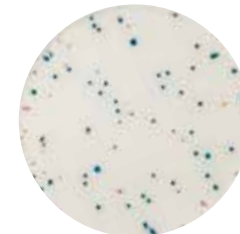
## Recuento de Alta Sensibilidad de Coliformes

Diseñada para 5 mL de muestra, con una sensibilidad hasta de 1 ufc/g. El indicador cromogénico en la placa tiñe de rojo las colonias y la película superior atrapa el gas producido por los coliformes. Resultados en 24 h.



## Recuento Rápido de Coliformes

El indicador cromogénico en la placa tiñe de rojo las colonias de coliformes y un indicador de PH muy sensible evidencia de manera temprana la producción de ácido. Resultados preliminares de 6 a 10 horas. Resultados finales entre 8 y 24 h.



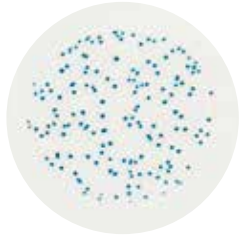
## Rápida para Aerobios

Sistema con medio de cultivo listo para el muestreo. La tecnología de este indicador de doble detección facilita el conteo de aerobios en 24 h para la mayoría de las matrices de alimentos.



### Staph Express para Recuento de *S. aureus*

Un indicador en la placa tiñe todas las colonias de *S. aureus* de rojo-violeta. Resultados de *S. aureus* en 22 h. Si no hay presencia de flora de fondo, las placas pueden ser usadas sin el disco.



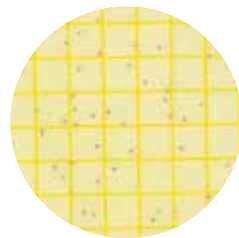
### Recuento Rápido para Mohos y Levaduras

El indicador cromogénico en la placa tiñe de azul las colonias de levaduras. Las colonias de mohos presentan un color variable. Resultados en 48 horas.



### Salmonella Express (SALX)

Sistema cualitativo con medio de cultivo listo para la detección de patógenos. Esta placa se usa para la detección rápida y la confirmación bioquímica de *Salmonella* en muestras enriquecidas de alimentos y ambientes en plantas de alimentos.



### Monitoreo de *Listeria* en Ambientes

Proporciona resultados cualitativos, cuantitativos y semicuantitativos. Solo 31 h desde la muestra al resultado. No necesita enriquecimiento.



# Simplemente soporte

## Experiencia mundial. Soporte técnico local

Cada día, en más de 100 países, 3M Food Safety apoya a empresas como la suya a seguir hacia delante. Nos gusta trabajar para ayudarle con nuevas soluciones para la seguridad de los alimentos que protegen su marca, mitigan el riesgo y mejoran sus operaciones.

Más información en: [http://solutions.3m.com/wps/portal/3M/en\\_US/Microbiology/FoodSafety/](http://solutions.3m.com/wps/portal/3M/en_US/Microbiology/FoodSafety/)



**3M**

3M Food Safety S.I. J.M.  
"W4BOLB" TBCFM  
1SPWEFODJB/4BOUBHP  
Chile

3M, Ciencia. Aplicada a la Vida. y Petrifilm son marcas registradas de 3M.

Impreso en Chile. Por favor recicle. © 3M, 2015. Todos los derechos reservados.