



ABC no Partners Metting Neogen



Sr. Clóvis Lucas da Silva, Diretor presidente da ABC, com o certificado de distribuidor autorizado da Neogen, desde 2004

A ABC participou nos dias 03 e 04 de dezembro último do Partners Metting Neogen, em Campinas – SP. No evento, Alessandra Citelis, gerente geral, e Célio Barroso, da equipe de vendas, tiveram a oportunidade de vivenciar palestras e workshops promovidos com temas como momento atual, logística, lançamento de produtos, tendências de mercado, cenário regulatório brasileiro, IA - otimizando fluxos para resultados humanos, dentre outros assuntos apresentados.

Na ocasião, a ABC foi uma das empresas homenageadas pela Neogen, devido a sua parceria desde 2004, ou seja, há 22 anos, confirmando o compromisso e a sinergia necessários para esse sucesso. De acordo com Alessandra Citelis, “a Neogen é importante para a ABC pois oferece produtos e soluções que envolvem tecnologia, segurança e confiabilidade”.



Célio Barroso e Alessandra Citelis durante dinâmica no evento

A nova era das boas práticas da higienização na indústria de carnes



Por Dr. Conrado Vieira
 Coordenador Técnico de Vendas e Projetos ABC

Na indústria de carnes, onde a presença de gordura, proteínas é intensa, a higienização se torna um dos pilares fundamentais para garantir produtos seguros e de alta qualidade. Muito além de um simples processo de higienização, trata-se de uma etapa estratégica que influencia diretamente na qualidade do produto, o sabor e segurança microbiológica. Faz parte da cultura de negócios da ABC, com o objetivo de impulsionar o crescimento dos nossos parceiros, o desenvolvimento de novos produtos. A linha de produtos enzimáticos para a higienização da ABC vem ganhando destaque como soluções altamente eficazes para a remoção de sujidades complexas. Diferente dos detergentes convencionais, as enzimas quebram as moléculas de gordura, amido e proteínas, eliminando resíduos que muitas vezes

permanecem aderidos às superfícies, como sangue e gordura. O **Detergente Enzimático ABC** (limpeza para uso geral) e o **Enzymax ABC** (limpeza pelo sistema CIP) são especialmente indicados para áreas críticas, como túneis de congelamento, linhas de desossa e equipamentos de corte, onde a carga orgânica e proteica é elevada. Além de otimizar o tempo de higienização, os detergentes enzimáticos reduzem a necessidade de vapor e de produtos químicos agressivos, contribuindo para uma operação mais sustentável e eficiente.

Mas o sucesso da higienização não depende apenas do produto certo, envolve também o treinamento da equipe, o cumprimento rigoroso de Procedimento Operacional Padrão (POPs) e o monitoramento constante por meio de testes, como a medição precisa de ATP com o **Neogen Clean-Trace LM1** (foto) e análises microbiológicas, com a linha Petrifilm da Neogen.

Essa combinação garante que cada etapa do processo, da higienização à verificação, mantenha o ambiente de produção em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação. Investir em uma higienização mais eficiente é investir na produção de alimentos seguros, na reputação da marca, na competitividade da empresa e na satisfação do consumidor.

Swabs

Clean-Trace Surface ATP

Clean-Trace Water ATP



Imagem meramente ilustrativa

Listeria, a bactéria silenciosa que pode fechar o seu laticínio da noite para o dia



Por Dr. Conrado Vieira
Coordenador Técnico de Vendas e Projetos ABC

A *Listeria monocytogenes* é uma das bactérias mais preocupantes para a indústria de laticínios. Capaz de sobreviver e se multiplicar em ambientes frios, ela pode persistir por longos períodos em superfícies de difícil higienização, como ralos, pisos, paredes das câmaras frias e equipamentos, tornando-se uma ameaça constante à saúde do consumidor.

Quando a *Listeria* não é identificada e eliminada na planta industrial, ela pode migrar para o alimento pronto para consumo, como queijos e iogurtes. Além de causar surtos de listeriose, uma doença grave especialmente para gestantes, idosos e imunodeprimidos, a presença do patógeno pode levar à interdição da linha de produção, multas elevadas e danos irreversíveis à imagem da marca.

Por isso, a higienização deve ser tratada como um

pilar central no Programa de Autocontrole. O uso de produtos enzimáticos é uma estratégia eficiente para eliminar resíduos orgânicos, como gordura e proteína, que servem de nutrientes para os microrganismos. A linha enzimática ABC, composta pelo Detergente Enzimático ABC e o Enzymax ABC, degradam as sujidades que podem dar origem ao biofilme de *Listeria*, garantindo um ambiente realmente limpo e seguro.

Para garantir que a higienização está sendo bem executada, é fundamental realizar o monitoramento

microbiológico ambiental. Ferramentas como o Neogen Petrifilm™ EL e o Neogen Sponge-Stick permitem identificar rapidamente a presença de *Listeria* no ambiente. Investir em uma higienização mais eficiente é investir na reputação da marca, na segurança do consumidor e na competitividade da empresa.

A combinação entre Higienização enzimática com produtos ABC e monitoramento contínuo com produto Neogen é o padrão de excelência para garantir alimentos seguros.



Siga o correto passo a passo para o devido monitoramento e controle, e devemos utilizar:

1) Neogen Sponge-Stick para uma eficiente amostragem ambiental de biofilmes; 2) Neogen Petrifilm EL, para o monitoramento de *Listeria* ambiental, método certificado, com resultados rápidos e confiáveis e 3) Linha enzimática ABC, com o Enzymax ABC - limpeza sistema CIP e Detergente Enzimático ABC - limpeza uso geral

Como calcular a quantidade de microrganismos por grama ou ml em alimentos: guia prático

Recorte esta página e
guarde para consultar



Por Dr. Conrado Vieira
Coordenador Técnico de
Vendas e Projetos ABC

A determinação da contagem de microrganismos em alimentos é uma das etapas mais fundamentais para garantir a qualidade microbiológica e a segurança dos produtos comercializados. Esse tipo de análise é amplamente utilizado em queijos, carnes, sucos e uma ampla gama de alimentos industrializados ou artesanais.

O cálculo de Unidades Formadoras de Colônia por grama (UFC/g) ou por mililitro (UFC/mL) é feito com base em três informações principais:

Elementos necessários para o cálculo:

1. Peso da amostra analisada (g ou mL)

2. Diluição utilizada
3. Volume da alíquota inoculada na placa
4. Número de colônias contadas na placa (UFC)

$$\frac{\text{UFC/g}}{\text{UFC/mL}} = \frac{N \times D}{V}$$

- N = Número de colônias contadas na placa
- D = Fator de diluição (ex: $10^3 = 1000$)
- V = Volume da alíquota semeada (em mL)

Exemplo prático: análise rápida e confiável de queijo muçarela com Petrifilm™ REC



Neogen
Petrifilm™ REC

- Amostra: 10 g de muçarela
- Diluente: 90 mL de APT (gerando 10^{-1})
- Diluição final utilizada: 10^{-3}

- Alíquota inoculada no Petrifilm REC: 1,0 mL
- Colônias contadas: 89

$$\text{UFC/g} = \frac{89 \times 1000}{1}$$

Resultado

89.000 UFC/g de *E. coli*
 $8,9 \times 10^4$ UFC/g de *E. coli*

Interpretação:

esse valor deve ser comparado com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente, como a Instrução Normativa nº 161/2022 MS/ANVISA, que define os limites para micro-organismos.

No exemplo apresentado, se o alimento for queijo com umidade abaixo de 46%, o limite máximo permitido de *E. coli* é de 100 UFC/g (M), e o valor obtido de 89.000 UFC/g é não conforme.

Seu produto lácteo está realmente seguro?

A ABC desenvolveu uma linha de Detergentes Enzimáticos capazes de remover com eficiência resíduos difíceis, como gorduras, proteínas, amidos e biofilmes. Sua ação enzimática promove uma limpeza profunda, alcançando áreas de difícil acesso e garantindo superfícies mais seguras, contribuindo para ambientes produtivos e higienizados e alimentos seguros. Para o monitoramento da eficiência da higienização, o controle é realizado com produtos Neogen, sendo a ABC Distribuidor Autorizado.

DETERGENTE ENZIMÁTICO ABC

Limpeza para
uso geral



ENZYMAX ABC
Limpeza de sistema CIP

Imagens meramente ilustrativas