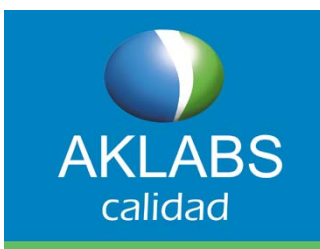


# ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Los **controles de calidad**, cada vez mas extendidos son una herramienta competitiva para que clientes y proveedores establezcan unos requisistos de compra adecuados a sus necesidades, por ello el control del estado bacteriológico de alimentos, aguas, suelos, productos farmacéuticos, cosméticos, etc , es vital para garantizar la confianza de todos los eslabones de la cadena de prodcución desde el elaborador hasta el consumidor final.



Los **análisis** a realizar los podemos encuadrar, entre los parámetros que indican deficientes condiciones de elaboración, microorganismos que deterioran el producto, así como de microorganismos patógenos para el consumidor.

El **LABORATORIO AKLABS CALIDAD** ofrece a sus clientes la determinación de distintos parámetros microbiológicos no sólo para la verificación del **cumplimiento de las Reglamentaciones** correspondientes, sino también como **garantía de calidad de sus productos**, en los campos : Agropecuario, Alimentario, Medioambiental, Farmacéutico e Industrial.

Las determinaciones de **parámetros indicadores** incluyen el análisis de **aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, estreptococos, microorganismos esporulados, psicotróficos, bacterias lácticas, aerobios termófilos, anaerobios, anaerobios sulfito reductores**

También se realizan ensayos para la determinación de **microorganismos patógenos** como *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Campilobacter jejuni*, *Candida albicans*, *Salmonella*, *Listeria monocytógenes*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Legionella pneumóphila*...

