

¿Pueden ser sostenibles los controles de calidad de productos? Herbalife Nutrition ya lo hace

Las empresas de alimentación y nutrición comercializan productos cada vez más complejos y, por tanto, necesitan establecer y mantener estándares de calidad. Esos controles de calidad y procesos son poco sostenibles. Herbalife Nutrition realiza ensayos RT-PCR para detección de patógenos que reducen el número de pruebas en favor de un ensayo molecular reducido. Estos nuevos protocolos de ensayos reducen residuos plásticos -hasta una tonelada al año- y optimizan medios y equipos necesarios implicados

La industria alimentaria tiene el deber de someter sus productos a pruebas para detectar Salmonella, E. coli, y Staphylococcus aureus, entre otros patógenos, pues la presencia de estos, incluso en niveles muy bajos, en los alimentos destinados al consumo humano representan una grave amenaza para la salud humana. Estos procesos tienen, por tanto, un único objetivo: asegurar que los productos sean de calidad. Sin embargo, el elevado número de materiales estériles de un solo uso que hacen falta, y la consiguiente cantidad generada de residuos de laboratorio, los hacen poco sostenibles.

Para Peter Chang, vicepresidente de Control de Calidad Corporativo de Herbalife Nutrition, “los análisis de calidad conllevan un alto coste debido a los materiales desechables, además de kits, consumibles, reactivos y soluciones, materiales de prueba, cristalería, personal correctamente capacitado, equipos costosos y espacio de laboratorio. Un laboratorio con responsabilidad ambiental debe ser consciente de la cantidad de residuos plásticos de un solo uso que genera y encontrar la forma de reducirlos”.

Ensayos de RT-PCR sostenibles, si, son posibles

En esa misión se ha embarcado Herbalife Nutrition junto a Invisible Sentinel, bioMerieux, Inc. y FoodChek Systems, empresas con las que la multinacional ha llegado a un acuerdo para hacer de la detección de patógenos un proceso sostenible con el planeta. “Hemos creado el ensayo de RT-PCR NutraPlex Pro, que reemplaza las múltiples pruebas necesarias hasta ahora por un único ensayo molecular de formato reducido”, explica Chang. Utilizando un solo medio, tiempo y temperatura de enriquecimiento, plataforma y kit, se reduce el coste de los materiales y medios, de mantenimiento, de residuos plásticos; la cantidad de equipos necesarios; y el tiempo del experto analista responsable de la prueba.

Cuantitativamente, estos han sido los ahorros alcanzados con este método:

El análisis de los ahorros de costes entre julio y septiembre de 2021, respecto del promedio de los dos años anteriores, estima un ahorro anual del 25% en los costes de las pruebas. Se estima un ahorro total de costes aproximado de 100.000 dólares al año por centro en ahorro de materiales, y

15.000 adicionales al año por centro en costes de gastos de equipos.

Los métodos convencionales requieren importantes esfuerzos de confirmación en caso de presuntos resultados positivos. El método de RT-PCR NutraPlex Pro es altamente específico y arroja menos falsos positivos, reduciendo aún más las pruebas y los costes adicionales. Los residuos plásticos se pueden reducir potencialmente hasta una tonelada al año, un número ideal para las iniciativas ecológicas y los planes de conservación. Los residuos plásticos específicos de las pruebas de patógenos se redujeron un 94% o 1 tonelada al año.

Se calcula que el analista puede ahorrar 40 minutos al día, según lo demuestra la diferencia en el tiempo por muestra en junio de 2021 comparado con el tiempo por muestra entre julio y septiembre de 2021.

Controles de calidad, una mirada al futuro

Las empresas de alimentación y nutrición tienen una gran responsabilidad, ya que comercializan productos cada vez más complejos y, por tanto, necesitan establecer y mantener estándares de calidad. Cualquier incidente que pudiera comprometer la calidad de los productos podría tener consecuencias, tanto financieras como reputacionales, y desencadenar en la retirada de productos del mercado, reemplazo de productos, demandas y juicios de responsabilidad civil, etc. El mayor riesgo podría ser, según Chang, “el daño a la imagen de marca de la compañía entre los consumidores y otras partes interesadas, así como la pérdida de confianza”.

Procesos de detección de patógenos como el que ha puesto en marcha Herbalife Nutrition, de la mano de Invisible Sentinel, bioMerieux, Inc. y FoodChek Systems, son una prueba fehaciente de que es posible implementar estrategias de control de calidad eficientes, efectivas y sostenibles con las que crear productos más seguros y confiables.

Datos de contacto:

Cristina Villanueva Marín
664054757

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Consumo](#) [Sostenibilidad](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>