

Los científicos de la UFS han desarrollado un sistema de prueba bioluminiscente de frutas y verduras

Los científicos del Instituto de Biología Fundamental y Biotecnología de la Universidad Federal de Siberia mediante una subvención de un concurso conjunto de la Fundación Rusa de la Investigación Básica y del Gobierno de la región de Krasnoyarsk, están desarrollando los fundamentos científicos de sistema de pruebas de la biotecnología nueva para la seguridad alimentaria y el control de calidad de frutas y verduras.



Actualmente especialistas de laboratorio de biotecnología bioluminiscente de IFBiBT de la UFS crean y prueban la maqueta de un sistema de pruebas bioluminiscente usando preparados de enzimas inmovilizadas a base de luciferasa de luciérnaga de bacterias "Enzimolyum".

Según el líder científico del proyecto, la doctora en ciencia, catedrática de la UFS **Valentina Kratasyuk**, este sistema de prueba nos permite valorar al instante el nivel de contaminación química y bacteriana de los alimentos. La sensibilidad de los reactivos obtenidos en la evaluación de la contaminación bacteriana fue de 0,3 pM ATP o aproximadamente unas 6700 células bacterianas, y el costo del método es 100 veces más bajo que el de los análogos del mundo.

Anteriormente, en conjunción con los subcontratistas y potenciales clientes de trabajo, es decir, empleados de FBU "Centro de metrología y pruebas" se llevó a cabo un análisis toxicológico de melones y sandías usando el método bioluminiscente. Por los resultados de la prueba dos muestras de ocho fueron catalogadas como "condicionalmente tóxicos."

30 enero 2017

© Universidad Federal Siberiana. Editorial Web: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Dirección de la página Web: <https://news.sfu-kras.ru/node/18273>