



#41TA-19 qPCR para la determinación de autenticidad de carne vacuna, porcina, equina y aviar.

Hoy en día, **los consumidores eligen un producto cárnico** sobre otro **por estilo de vida** (alimentos orgánicos), **religión** (Halal, Kosher), **origen** (Indicación Geográfica, Denominación de origen), y sobre todo por su **calidad**. Así, las técnicas analíticas que utilizan ADN permiten la identificación de especies en carnes frescas o productos cárnicos procesados.

Investigadores del Instituto Tecnología de Alimentos del INTA, desarrollaron un **método de qPCR que permite la autenticidad de especies (bovino, porcino, equino, aviar)**, a partir de la detección y cuantificación de ADN específico en productos cárnicos. Asimismo, permite la detección de adulteraciones entre especies **y la detección de soja** en concentraciones menores a 0,001%.

VENTAJAS

- Sensibilidad y especificidad mayor al 95%
- Rápido (<24hs)
- Bajo costo.
- Reproducible industrialmente

ESTADO DE LA TECNOLOGIA La metodología esta desarrollada en estado de prototipo y ha sido probado con muestras ciegas de frigoríficos. Resta evaluación mediante interlaboratorios, escalado y comercialización.

Coord. Vinculación Tecnológica y Relaciones
Institucionales, INTA
Gerencia de Propiedad Intelectual-Antena Tecnológica
Dra. Mariana Nanni nanni.mariana@inta.gob.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación