

## Pulizia degli impianti sistematica ed efficace e utilizzo di colture idonee

Per Dedenroth Pedersen, business development director Sacco srl

L'alta presenza di fagi è tra le più importanti cause di problemi nelle fermentazioni, in conseguenza del fatto che nelle produzioni casearie viene richiesto in modo crescente l'impiego di colture specializzate e specifiche, capaci di offrire particolari prestazioni. Le conseguenze di queste infezioni dipendono dal tipo di prodotto, dal livello di contaminazione e dalla virulenza dei fagi e derivano dalla mancanza o ridotta attività di acidificazione. Sapori anomali, difetti nello spurgo/alta umidità e ridotta acidificazione, possono causare sviluppo indesiderato o non corretto di occhiatura, debole o assente viscosità nei lattici fermentati ecc. Nello specifico per lo yogurt la scomparsa di viscosità e la formazione di grumi sono spesso la conseguenza della insufficiente produzione di EPS. Nei formaggi che contengono organismi mesofili, ossia la cui temperatura ottimale di crescita si aggira attorno ai 25-45 °C, la diversa formazione di occhiatura, troppo diffusa o troppo debole, deriva dallo sviluppo ridotto o troppo veloce di *Lc. lactis* ssp. *lactis* biovar *diacetylactis* o *Leuconostoc*.

Le soluzioni per affrontare o risolvere questi problemi risiedono nella pulizia degli impianti sistematica ed efficace, per debellare l'infezione o ridurre la presenza a bassi livelli e l'impiego in rotazione/utilizzazione di colture resistenti o di differente sensibilità fagica. Nell'industria casearia dove ci sono fermentazioni, non ci sono condizioni asettiche, quindi ci possono essere dei fagi. Nei prodotti di latte fermentato è raro che la materia prima sia libera da fago, a meno che non si impieghi latte UHT. Naturalmente un aiuto viene dalla utilizzazione di colture idonee non attaccate dal fago.

