

Colture protettive: aumento della qualità e sicurezza nei prodotti carni



Le colture starter sono ormai diventate un ingrediente fondamentale per la produzione di salumi stagionati, è invece abbastanza nuova e innovativa

l'applicazione di colture protettive in prodotti come salsicce fresche o in prodotti cotti e affettati. Il metodo di applicazione si differenzia in base alla tipologia di prodotto: per i prodotti freschi, le colture devono essere aggiunte direttamente nell'impasto, mentre nei prodotti cotti vengono aggiunte nella fase successiva alla cottura e al raffreddamento o durante l'affettatura.

La differenza principale con le colture starter tradizionali è che per la produzione di salumi stagionati occorrono batteri in grado di crescere a temperature superiori a 20°C per potersi sviluppare in tali lavorazioni. Nei prodotti che invece devono essere conservati a bassa temperatura sarà presente un biota (flora indigena) differente e quindi è richiesta una coltura in grado di crescere in tali condizioni. Le colture protettive hanno quindi la peculiarità di crescere fino a 2°C con effetti ancor più vantaggiosi in prodotti confezionati in ATM o sottovuoto in cui i batteri Gram negativi sono inibiti.

L'azione delle colture protettive è basata su due principi: esclusione per competizione batterica, come nel caso del *Lactobacillus sakei* presente in **Lyocarni BOX-13** o produzione di batteriocine ad opera di *Carnobacterium* costituenti **Lyoflora FP-18**. I due meccanismi di azione possono es-

sere combinati in un'unica soluzione per una maggior protezione come nel caso della miscela **Lyocarni BOX-74**. Le colture protettive devono essere aggiunte con una certa carica batterica iniziale al fine di garantirne i vantaggi.

La consapevolezza della possibile presenza di batteri patogeni, come *Listeria monocytogenes*, nei prodotti carni è in crescita evidenziando ulteriormente la sicurezza alimentare come un argomento di grande preoccupazione. Una coltura che produce batteriocine in questo caso è un rimedio naturale per aumentare la sicurezza poiché le batteriocine sono in grado di uccidere *L. monocytogenes* per contatto.

Sacco può suggerirvi la soluzione migliore per la protezione dei vostri prodotti.

4Protection: the natural solution 4 your product!

