

Lyocarni: Starter- und Schutzkulturen



Lyocarni ist eine Reihe von Starter- und Schutzkulturen, "Made in Italy" für die Fleischverarbeitung.

Sie gewährleisten die Sicherheit und sensorische Qualität von Fleischprodukten.

Beste und sicher verarbeitete Fleischprodukte zur Zufriedenheit der Kunden.

Sacco ist ein anpassungsfähiges Unternehmen, das sich intensiv um die Wünsche und Anforderungen seiner Kunden kümmert; die Technologen sind in der Lage, Fehler zu beheben und dem Kunden zu helfen, individuelle Lösungen für die Entwicklung neuer Produkte zu entwerfen.

LYOCARNI FLEISCHKULTUREN

Unsere Starterkulturen tragen zur Sicherheit und der spezifischen sensorischen Qualität Ihrer Produkte bei, während gleichzeitig Ihr eigener Produktionsprozess beibehalten werden kann. Starterkulturen sind nützliche Bakterien und Teil der Hürdentechnologie, die bei der Herstellung sicherer, gleichmäßiger und lagerstabiler fermentierter und/oder geräucherter Fleischprodukte ein wichtiges Werkzeug ist.

PRODUKTART	MERKMALE DER KULTUREN	WERTSCHÖPFUNG
Traditionell fermentierte Würste Schnell fermentierte Würste	Langsame Fermentation für eine ausgeprägte Geschmacksbildung und Entwicklung einer stabilen roten Farbe. Schnelle Fermentation für eine kurze Prozesszeit, aber eine ausreichende Geschmacks- und Farbbildung.	All-in-one-Lösung: - Erhöhte Produktsicherheit durch Einsatz von Bakteriozin-bildenden Stämmen mit Wirkung gegen <i>Listeria monocytogenes</i> .
Komplett gepökeltes Muskelfleisch Gepökelter Rohschinken	Unterstützung bei der Kontrolle der kontaminierenden Mikrobiota.	- Verbesserte sensorische Qualität durch den Einsatz zusätzlicher Staphylokokken zur Verbesserung der Farb- und Geschmacksbildung.
Gekochter Schinken Brühwurst Mettwurst	Hemmung des Erregers <i>Listeria monocytogenes</i> durch Bakteriozinbildung. Unterdrückung der rohwareneigenen Mikrobiota durch Wettbewerbsausschluss.	- Verbesserte sensorische Qualität durch den Einsatz zusätzlicher Staphylokokken zur Verbesserung der Farb- und Geschmacksbildung.

OBERFLÄCHENBEHANDLUNG

Auf der Oberfläche von nicht geräucherten, fermentierten Würsten treten spontan Schimmelpilze auf, die aus der Hausflora stammen. Die kontaminierenden Schimmelpilze sind oft farbig, z.B. gelb, grün oder schwarz, und zeigen daher nicht das gewünschte weiße bis cremefarbene einheitliche Aussehen. Darüber hinaus können diese Schimmelpilze den Geschmack des Produkts negativ beeinflussen. Daher wird empfohlen, Schimmelpilzkulturen anzuwenden, um das Oberflächenerscheinen und die Aromaentwicklung von schimmelgereiften Fleischprodukten zu kontrollieren und um das Risiko des Wachstums von toxinogenen, kontaminierenden Schimmelpilzstämmen zu vermeiden.



SCHUTZKULTUREN

Ein weniger genutztes Anwendungsgebiet ist der Einsatz von Milchsäurebakterien (MSB) als Schutzkulturen zur Erhöhung der Sicherheit und Qualität von rohen Fleischprodukten wie Rohwürste (z.B. frische Chorizo, Longaniza, frische Bratwurst, streichfähige Rohwurst) und verarbeitete Hackfleischprodukte (z.B. Hamburger). Das Aufsprühen der Kultur auf die Oberfläche von gekochten Fleischprodukten, um eine sekundäre Kontamination bei der weiteren Verarbeitung zu vermeiden, ist eine weitere Anwendung. Durch den Wettbewerbsausschluss unterdrückt die Schutzkultur die Entwicklung von Verderb verursachenden Bakterien wie z.B. den aus der Rohware stammenden MSB, die Essigsäure oder Gas bilden, und *Leuconostoc* ssp., was oft zu unerwünschtem Fehlgeschmack führt. Zusätzlich wird *Listeria monocytogenes* durch die von der Schutzkultur gebildeten Bakteriozine gehemmt.

ÜBER SACCO

Sacco ist ein Unternehmen des Netzwerks Sacco System, der Zusammenführung internationaler Biotech-Exzellenz in der Lebensmittel-, Nutraceutical- und Pharmaindustrie.



Familienunternehmen:
Menschen und
menschliche Beziehungen
im Mittelpunkt seines
Business.



**Flexibilität und
Anpassungsfähigkeit:**
mehr als 12.000 verschiedene
Produkte wurden im Jahr 2017
verkauft



Forschung und Innovation:
70 Mitarbeiter arbeiten in
Laboratorien, 7% des Umsatzes
werden in F&E investiert.



**Tradition und
Kompetenz**
5. Generation,
320 Mitarbeiter



Sacco vertreibt seine Produkte in allen Schlüsselmärkten (in über 110 Länder) und ist nach ISO 22000 und FSSC 22000 zertifiziert.

Sacco System: Internationale Gruppe, Familiengeist.

