

PATÓGENOS EMERGENTES EN ALIMENTOS: CAMPYLOBACTER

En el mundo de la seguridad alimentaria, la aparición de patógenos emergentes plantea desafíos constantes. Entre ellos, la bacteria *Campylobacter* ha surgido como una protagonista inquietante en la ecuación de la inocuidad alimentaria.

A medida que exploramos las complejidades de este microorganismo y su impacto en diversos alimentos, descubriremos cómo [Amerex](#), líder en conservantes naturales para alimentos basados en biotecnología, está a la vanguardia en la búsqueda de soluciones innovadoras.

Acompáñanos en este blog para comprender y abordar el desafío que presenta *Campylobacter* en nuestra cadena alimentaria.

Microorganismos patógenos en alimentos ¿Qué sabemos sobre *Campylobacter*?

En la constante búsqueda de garantizar la seguridad alimentaria, nos enfrentamos a diversos desafíos y uno de ellos es la aparición de nuevos patógenos emergentes en alimentos.

La bacteria *Campylobacter* ha capturado la atención de la comunidad científica últimamente. Este microorganismo, pertenece a la familia *Campylobacteraceae*. Las especies de este género son bacilos Gram-negativo con forma de coma y móviles, además han demostrado ser un riesgo creciente en la cadena alimentaria debido a las intoxicaciones alimentarias que provocan.

Combatir las bacterias Gram-negativas es uno de los retos principales de la industria alimentaria, ya que no existen muchos aditivos alimentarios realmente efectivos frente a este tipo de patógenos debido a la protección que les otorga su pared celular. En menor medida incluso, encontramos conservantes naturales para alimentos que sean *clean-label* y realmente eficaces en mantener a raya a este tipo de microorganismos.

¿Qué alimentos son contaminados por el patógeno emergente *Campylobacter*?

La prevalencia de microorganismos patógenos en los alimentos, como *Campylobacter*, plantea una seria amenaza para la salud pública, ya que puede provocar [campilobacteriosis](#) (es una causa común de infección intestinal). Estas bacterias también son una de las muchas causas de la diarrea del viajero o intoxicación alimentaria.

Esta bacteria puede contaminar una amplia gama de alimentos, desde aves de corral hasta productos lácteos y vegetales crudos, similar a la contaminación por la mundialmente conocida [Salmonella](#). Las personas casi siempre resultan infectadas por comer alimentos contaminados.

Comprender cómo estos patógenos emergentes afectan nuestra cadena alimentaria es esencial para implementar medidas efectivas de seguridad, tanto a nivel de producción en la industria alimentaria como de buenas prácticas de manipulación de los alimentos por los consumidores en casa.

*¿Cuáles son los tipos de aditivos alimentarios más comunes frente a *Campylobacter*?*

En la búsqueda de garantizar la seguridad alimentaria, es crucial conocer cuáles son los tipos de aditivos alimentarios más comunes y efectivos contra patógenos Gram-negativos como *Campylobacter*.

El grupo de bacterias Gram-negativas destacan por ser de las más complicadas de combatir para la industria alimentaria, cuentan entre ellas con patógenos, como las ya mencionadas *Salmonella* y *Campylobacter*, o como con [E. coli](#) dentro del grupo de las enterobacterias. Todas ellas pueden causar enfermedades de especial relevancia para el ser humano derivadas de consumir algún alimento que las haya desarrollado.

Los tipos de aditivos alimentarios más comunes frente a este tipo de bacterias es el uso de ácidos, como el ácido acético. El [ácido acético](#) es muy utilizado en la industria y tiene asignado el número E: E-260, y también todas sus sales como por ejemplo el diacetato de sodio, siendo esta última el aditivo con número E-262ii. Aun contando con esta actividad específica, el ácido acético suele requerir de sinergias con otros conservantes de distintos orígenes para controlar su aparición.

¿Existen conservantes naturales para alimentos frente a Gram-negativas?

Amerex, a través de su uso de la biotecnología, ha desarrollado conservantes naturales para alimentos, que no solo prolongan la vida útil de los alimentos, sino que también actúan como barreras eficaces contra estos microorganismos indeseados.

La combinación de tecnologías en la industria alimentaria se ha convertido en una estrategia innovadora y eficaz para mejorar la seguridad y calidad de los productos. En Amerex disponemos de productos basados en la sinergia del acético con la fermentación protectora, como [Fermitrat Fs](#), que representa un ejemplo destacado de esta combinación altamente efectiva.

Sin embargo, existen otras soluciones plenamente *clean-label* que permiten eliminar el acético de la ecuación obteniendo conservantes naturales para alimentos. Gracias al uso de la fermentación protectora, la mezcla de distintas cepas nos permite obtener productos que hacen frente a este tipo de patógenos, como es el producto [Safemix AV](#).

En resumen, el desafío de enfrentar patógenos emergentes en alimentos requiere una combinación de conciencia, investigación y soluciones innovadoras. Amerex está comprometido en proporcionar conservantes naturales para alimentos que no solo respondan a estos desafíos, sino que también eleven los estándares de seguridad alimentaria en la industria.

Nuestro equipo de expertos está a tu disposición para asesorarte sobre soluciones personalizadas para tus necesidades específicas en la industria alimentaria, y así mejorar la seguridad, calidad y durabilidad de tus productos alimentarios.

imasd@amereXingredientes.com

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!