

## Problemas Microbiológicos en Repostería: Listeria en rellenos de Cremas y Nata

La listeria es una bacteria mundialmente conocida. En este blog hablaremos del riesgo de contaminación en un sector tan atractivo como el de la repostería por el riesgo de contaminación que tienen la nata y crema de los rellenos.

En el mundo de la repostería existe una gran variedad de pasteles, tartas y otros dulces, siendo un sector que siempre busca la excelencia en sabor y calidad. Sin embargo, la seguridad alimentaria es una preocupación constante, especialmente cuando se trata de productos perecederos como las cremas y la nata. Uno de los principales riesgos microbiológicos que enfrenta la repostería es la contaminación por la conocida *Listeria monocytogenes*, una bacteria que puede causar serios problemas de salud.

### ¿Qué microorganismo patógeno es la *Listeria monocytogenes*?

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria patógena gram positiva que puede encontrarse en una gran variedad de alimentos. Es muy conocida su presencia en el sector cárnico, con casos muy conocidos a nivel nacional, pero también puede estar presente en productos lácteos como diferentes quesos, leche o también en la nata y las cremas que se emplean en los rellenos de repostería.

Esta bacteria es especialmente peligrosa porque es muy [resistente a ambientes poco favorables](#). Puede sobrevivir y se multiplica en condiciones de acidez, salinidad (hasta el 10%), escasez de oxígeno (incluso al vacío) y temperaturas de refrigeración (tan bajas como 2°-4° C), lo que significa que incluso los alimentos almacenados en condiciones frías no están completamente a salvo. Además influyen también otros factores como el pH (entre 4,4-9,4) y la actividad del agua (>0,92).

### ¿Por qué es peligrosa la *Listeria*?

Los nitratos y nitritos se han considerado necesarios en el sector alimentario, La infección por *Listeria monocytogenes*, conocida como [listeriosis](#), puede causar síntomas graves como fiebre, dolores musculares y problemas gastrointestinales. En personas con sistemas inmunitarios debilitados, mujeres embarazadas, recién nacidos y ancianos, la listeriosis puede ser fatal.

Además, como hemos comentado anteriormente, la capacidad de la *Listeria* para crecer en ambientes fríos hace que sea un desafío mantenerla bajo control en productos lácteos refrigerados, como cualquier tipo de tarta, o alimento de repostería que lleve un relleno de nata o crema. Además, aunque en congelación no sigue proliferando, su presencia se mantiene, por lo que sigue existiendo riesgo de contaminación en tartas congeladas, sobre todo cuando se comienzan a descongelar y la bacteria, si está presente, continua multiplicándose.

### ¿Qué factores favorecen la contaminación en cremas y nata en repostería?

Como hemos mencionado anteriormente, las cremas y la nata que son productos con base láctea, son especialmente vulnerables a la contaminación microbiológica debido a varios factores:

1. **Contenido de Agua y Nutrientes:** Estos productos son ricos en agua y nutrientes, lo que los convierte en un medio ideal para el crecimiento de bacterias y en concreto de la listeria.
2. **Manipulación y Procesamiento:** La manipulación durante el procesamiento y el almacenamiento puede facilitar la introducción de contaminantes.
3. **Temperatura de Almacenamiento:** Aunque se almacenan en refrigeración, la Listeria puede sobrevivir y multiplicarse a temperaturas bajas.

### *¿Existen soluciones con conservantes naturales frente listeria en nata y cremas de repostería?*

Actualmente existen diversos conservantes para combatir la contaminación por Listeria y otros microorganismos. En [Amerex](#) estamos especializados en conservantes naturales fruto de la biotecnología que ofrecen una solución innovadora y segura y además clean label.

Nuestros conservantes [pueden emplearse en distintas matrices alimentarias](#), como la nata y la crema en repostería, pero también en otros productos susceptibles de contaminación por listeria como matrices cárnicas, masas frescas de pizza, en pescado como el salmón etc. De este modo, nuestros conservantes ofrecen las siguientes ventajas:

- **Seguridad:** Son seguros para el consumo y no presentan riesgos asociados a productos químicos sintéticos.
- **Eficacia:** Son efectivos contra una amplia gama de microorganismos, incluyendo Listeria gracias al uso que hacen de la fermentación protectora.
- **Sostenibilidad:** Son sostenibles con el medio ambiente y están alineados con las tendencias hacia productos más naturales y menos procesados.
- **Extensión de la Vida Útil:** Prolongan la vida útil de los productos sin necesidad de añadir aditivos químicos no deseados.
- **Mantienen la Calidad:** No afectan negativamente a la organoléptica del producto: el sabor, la textura ni la apariencia.

En conclusión, la seguridad tanto en la repostería como en otros sectores de la alimentación es esencial, y combatir la contaminación microbiológica en productos como las cremas y la nata es un desafío que no puede ser ignorado. Nuestra empresa se dedica a ofrecer [soluciones naturales y efectivas](#) para proteger sus productos y garantizar que lleguen a los consumidores en las mejores condiciones posibles. En Amerex contamos con distintos conservantes

especializados con muy buenos resultados frente listeria en nata y crema de tartas congeladas y refrigeradas.

¡Si quiere obtener más información sobre nuestros productos no dude en escribirnos!

- Puedes escribirnos un correo a: [imasd@amereXingredientes.com](mailto:imasd@amereXingredientes.com)
- Llamarnos al teléfono: +34 91 845 42 14
- Rellenar el formulario a continuación

¡Hasta la próXima!