

SUSTITUCIÓN DE NITRITOS (COLOR Y PROTECCIÓN)

Los nitritos se utilizan habitualmente en la industria cárnica para fijar el color y proporcionar protección microbiológica. Sin embargo, su uso plantea problemas sanitarios, ya que pueden crear compuestos potencialmente cancerígenos. Frente a estos riesgos, la normativa avanza hacia una reducción progresiva de su uso, como en Francia, donde se está estudiando su eliminación, o España con una nueva regulación.

Objetivos del estudio: Demostrar la eficacia de la alternativa a los nitritos de Amerex para :

- El desarrollo del color en el lardón.
- Control microbiológico de microorganismos formadores de esporas como Clostridium en carne picada.

RESULTADOS COLOR



Producto Amerex 48 h



Nitritos 48h



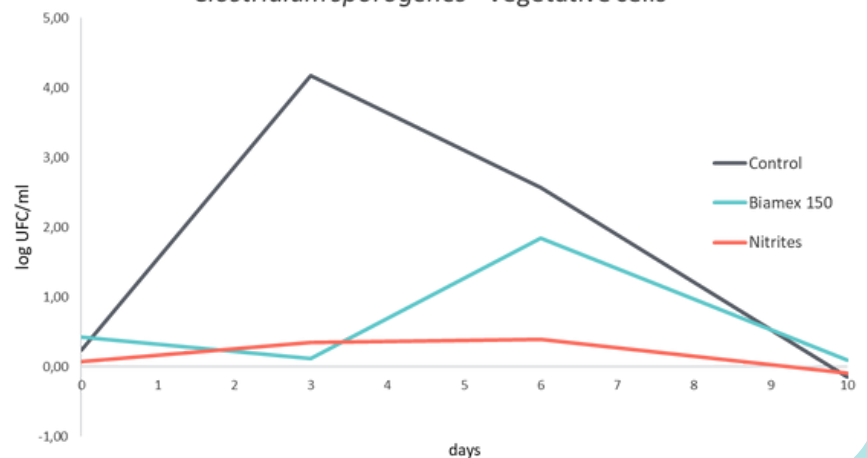
Producto Amerex 30 d



Nitritos 30 d

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

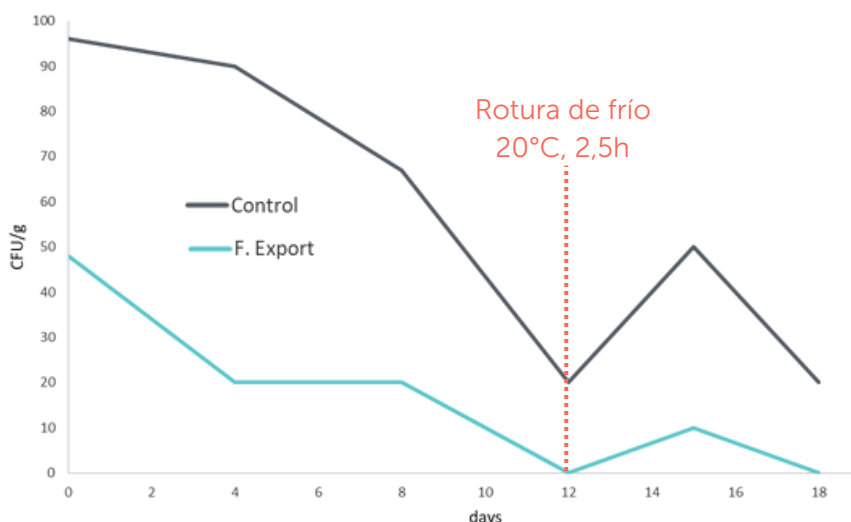
Clostridium sporogenes - Vegetative cells



- Un tiempo de reposo de 32 a 48 horas (como parte del proceso normal de fabricación) da como resultado un color estable, perfectamente comparable al obtenido con nitritos.
- Amerex ha demostrado ser tan eficaz como los nitritos en la inhibición del crecimiento de células vegetativas de bacterias formadoras de esporas como Clostridium. Esto es crucial para la seguridad alimentaria, ya que estas formas vegetativas son responsables de la producción de toxinas altamente peligrosas.

PROTECCIÓN CONTRA LISTERIA

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS



- La listeria es la causa de la listeriosis, la enfermedad de transmisión alimentaria más grave por su tasa de mortalidad especialmente elevada.
- Ante estos riesgos, la normativa sobre seguridad alimentaria es cada vez más estricta. Por ello, es indispensable adoptar una serie de barreras de protección para limitar su presencia y proliferación.
- Este gráfico muestra que Fermitrat Export reduce significativamente el desarrollo de Listeria.