

Lyocarni WBX-87 y VDM-107

Protección natural, seguridad probada: control de *Listeria monocytogenes*

Fermentación controlada: Efecto protector para carnes crudas curadas y salames

La normativa de la UE sobre *Listeria monocytogenes* se está endureciendo progresivamente, con un foco creciente en el control durante toda la vida útil, tendencia que se reforzará con las actualizaciones previstas para 2026 y que impulsa la adopción de soluciones preventivas.

En este escenario, **los alimentos listos para el consumo** (RTE), como embutidos de pieza entera y salame, representan un desafío crítico, ya que se consumen sin tratamiento térmico adicional, mientras que la listeriosis sigue siendo la enfermedad alimentaria más grave en Europa(1).

Para responder a estos desafíos, los cultivos naturales con efecto protector se posicionan como una solución tecnológica eficaz, capaz de controlar *Listeria* durante la fermentación, la maduración y toda la vida útil, preservando a la vez la calidad sensorial y la identidad tradicional del producto.

Lyocarni WBX-87 es un cultivo iniciador seleccionado que controla la maduración y aporta un efecto protector para los embutidos de pieza entera, garantizando seguridad, uniformidad y estabilidad. Favorece el desarrollo del perfil sensorial típico, la estabilidad del color y un secado más rápido, garantizando calidad entre lotes. El cultivo incluye *Carnobacterium* productoras de bacteriocinas, eficaces a bajas temperaturas, que inhiben de forma natural *L. monocytogenes*.

Lyocarni VDM-107 es un cultivo iniciador diseñado para una fermentación muy rápida del salame, que promueve el desarrollo del aroma y el color, proporcionando, al mismo tiempo, un efecto protector.

La combinación de bacterias favorece el equilibrio fermentativo y la estabilidad del producto, ayudando a limitar el crecimiento de *L. monocytogenes* y preservando sus características sensoriales típicas.

Características principales



Fermentación controlada
con desarrollo optimizado
del color y el sabor



Integración perfecta en el
proceso, conservando la
identidad del producto

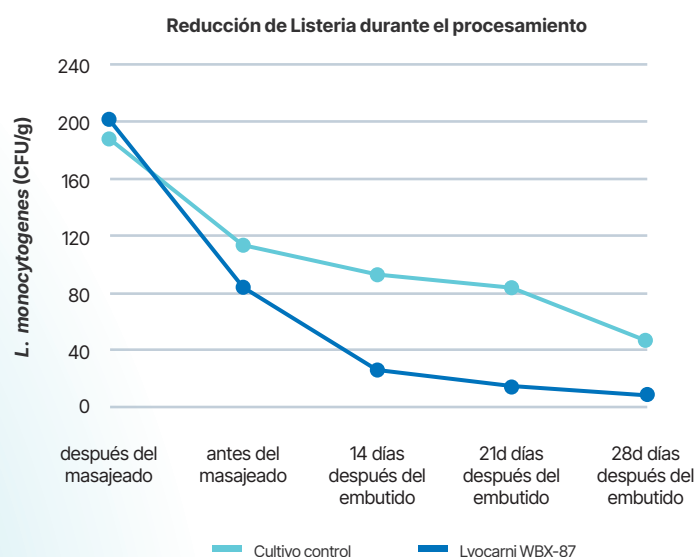


Control específico de
Listeria con una solución
de etiqueta limpia

Protección del lomo crudo curado: Control eficaz de *Listeria* desde el procesamiento hasta la vida útil

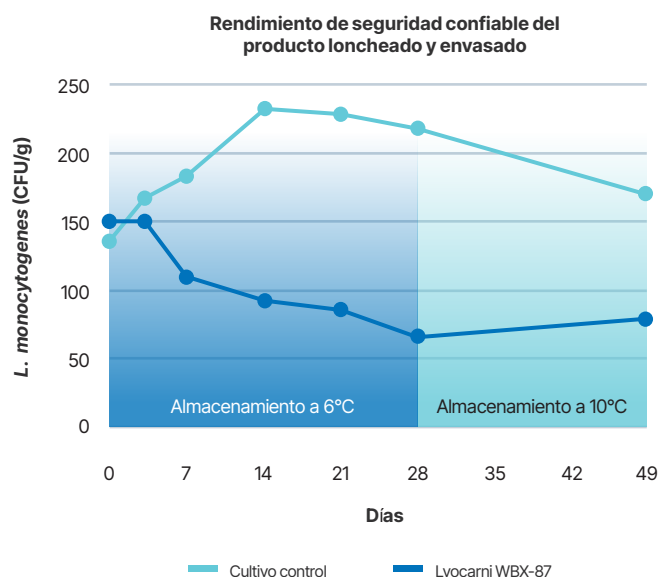
Contaminación primaria: fase de procesamiento.

Durante el procesamiento del lomo crudo curado, tanto el cultivo control como Lyocarni WBX 87 contribuyeron a una reducción de *L. monocytogenes*. in embargo, WBX 87 mostró un efecto inhibitor adicional, dando lugar a una mayor disminución del patógeno en comparación con el cultivo control.



Contaminación secundaria: producto en lonchas durante la vida útil.

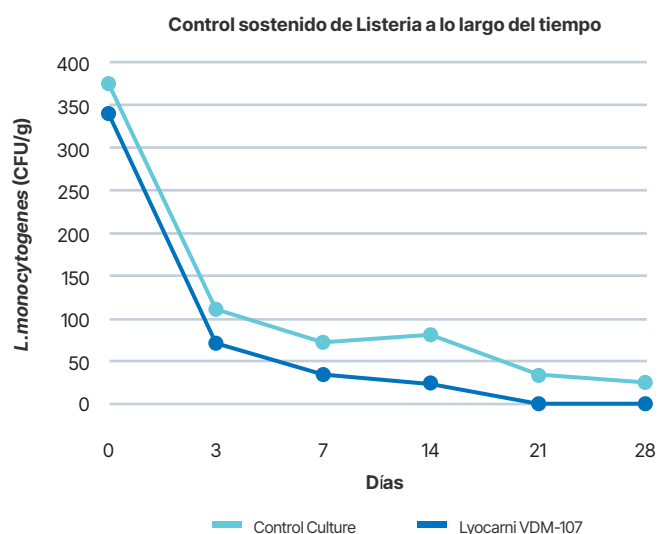
Tras el loncheado y el envasado, se observaron comportamientos claramente diferenciados durante la vida útil: mientras el cultivo control permitió el crecimiento y persistencia de *L. monocytogenes* throughout storage. Lyocarni WBX-87 favoreció una reducción progresiva del patógeno durante el almacenamiento.



Protección del salame: control mejorado de *Listeria* desde la fermentación hasta la maduración

Durante **los primeros días** de fermentación, Lyocarni VDM-107 proporcionó una reducción más rápida de *L. monocytogenes* en comparación con el cultivo control, **aportando una ventaja temprana en términos de seguridad.**

Para el día 21 de maduración, Lyocarni VDM 107 logró una reducción superior al 99,7 % del patógeno. **Al final del proceso** (día 28), el salame elaborado con Lyocarni VDM 107 mostró un control eficaz y sostenido de *Listeria*, con ausencia del patógeno en todas las muestras, aportando un margen adicional de seguridad en un producto que, por sus características, ya limita su crecimiento.



Los estudios de desafío se realizaron de acuerdo con métodos acreditados y directrices internacionalmente reconocidas para *Listeria monocytogenes*, ISO 11290-1 e ISO 11290-2, lo que garantiza resultados sólidos y comparables en aplicaciones de alimentos listos para el consumo.

(1) EFSA Journal. 2025;23:e9759.

Los datos, resultados e información obtenidos y citados en esta investigación son precisos y confiables, y se refieren únicamente a las condiciones y el entorno específicos en los que la empresa llevó a cabo el estudio. Cualquier prueba realizada en condiciones distintas a aquellas en las que la empresa llevó a cabo la investigación puede generar resultados, datos o conclusiones diferentes. En tales casos, la empresa no se hace responsable de ninguna discrepancia o desviación. La introducción del Producto en mercados fuera de la Unión Europea es responsabilidad exclusiva del comprador. Este último debe asegurarse de que el Producto cumpla plenamente con las leyes y regulaciones vigentes en el territorio de destino y que cumpla con todos los requisitos necesarios para su comercialización legal. Este documento puede contener imágenes creadas por IA.