

Sacco

Con **Lyocarni**, salumi belli fuori e sicuri dentro

Nessun additivo, nessun conservante, 100% naturale. Sono queste le tendenze più diffuse che guidano le scelte dei consumatori; la sicurezza, la durata e gli standard di alta qualità degli alimenti sono oggi più importanti che mai. Sacco, con la sua vasta gamma di prodotti innovativi, ha gli ingredienti giusti per il successo dei tuoi prodotti e la soddisfazione dei tuoi consumatori.

Lyocarni è una linea di colture starter e protettive "made in Italy" che garantiscono la sicurezza dei prodotti e ne preservano la ti-

picità. Salumi più buoni e sicuri per la felicità del consumatore.

Il ruolo principale della coltura starter è quello di controllare il processo produttivo inibendo la crescita del microbiota e garantire una corretta maturazione del prodotto. Le colture starter sono batteri benefici e sono fondamentali per produrre salumi stagionati sicuri, uniformi e conservabili; aumentano la sicurezza alimentare, garantiscono un processo produttivo uniforme e una stabilità durante la shelf-life.

I batteri maggiormente utilizzati nella produzione di salumi sono gli stafilococchi e i batteri lattici.

L'utilizzo di stafilococchi rende il colore della carne più vivo, previene l'ossidazione e la rancidità, esaltando l'aroma.

I batteri lattici favoriscono la stagionatura e l'asciugatura del prodotto.

- Per i salumi a fermentazione tradizionale, le colture starter permettono di garantire un gusto più deciso ed un colore rosso più intenso.





- Per i salami a rapida fermentazione, tali colture garantiscono una rapida fermentazione, con tempistiche ridotte ma sufficienti a garantire l'esatto livello di sapore e gradazione colore.
- Nei salumi stagionati, le colture starter mantengono sotto controllo il microbiota, garantendo lo sviluppo del colore tipico.
- Per i salumi freschi, le colture starter inibiscono lo sviluppo di *Listeria monocytogenes* tramite produzione di batteriocine, anche a basse temperature.
- Per gli emulsionati ed i salumi cotti, le colture starter hanno il compito di sopprimere il microbiota mediante competizione batterica.



Le colture Lyocarni garantiscono qualità e sicurezza tramite l'utilizzo di ceppi che producono batteriocine, in grado di inibire *Listeria monocytogenes*.

La società Sacco fa parte di Sacco System, la rete aziendale biotech applicata alle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche, insieme a Caglificio Clerici, CSL e Kemikalia. ■



SACCO
 Via Manzoni, 29/A
 22071 Cadorago (Co) - Italy
 Phone: +39.031.8866611
 Fax: +39.031.904596
www.saccosystem.com
info@saccosystem.com