

Lyocarni WBX-87 et VDM-107

Protection naturelle, sécurité éprouvée: lutte contre *Listeria monocytogenes*

Fermentation contrôlée & Effet protecteur pour les charcuteries crues et le salami

La législation européenne sur *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer se renforce, avec des exigences accrues tout au long de la durée de conservation. Les aliments prêts à consommer, tels que les charcuteries à base de morceaux entiers et le salami, sont confrontés à **l'un des défis les plus exigeants en matière de sécurité alimentaire: la maîtrise de *L. monocytogenes*.**

La listériose reste la maladie d'origine alimentaire la plus grave en Europe, avec des taux d'hospitalisation et de mortalité élevés⁽¹⁾. Ces produits étant consommés sans cuisson supplémentaire, les stratégies préventives sont cruciales.

Des cultures naturelles sélectionnées pour leurs effets protecteurs offrent une approche naturelle pour renforcer **la sécurité, en contribuant à contrôler *Listeria*** tout au long de la fermentation, de l'affinage et de la durée de conservation, tout en respectant l'identité du produit.

Lyocarni WBX-87 est une culture starter sélectionnée qui contrôle l'affinage tout en offrant un effet protecteur naturel pour les charcuteries à base de morceaux entiers. Elle favorise le développement des arômes typiques, la stabilité de la couleur et un séchage plus rapide. Cette culture contient des bactéries du genre *Carnobacterium* productrices de bactériocines, particulièrement efficaces à basse température, qui inhibent naturellement *L. monocytogenes*.

Lyocarni VDM-107 est une culture de démarrage conçue pour une fermentation très rapide, favorisant le développement de l'arôme et de la couleur dans le salami tout en offrant un effet protecteur.

La combinaison sélectionnée de bactéries favorise l'équilibre fermentaire et la stabilité du produit, contribuant à limiter la croissance de *L. monocytogenes* tout en préservant ses caractéristiques sensorielles typiques.

Caractéristiques principales



Fermentation contrôlée
avec un développement
optimisé de la couleur
et de la saveur



Intégration parfaite
dans le processus tout
en préservant l'identité
du produit



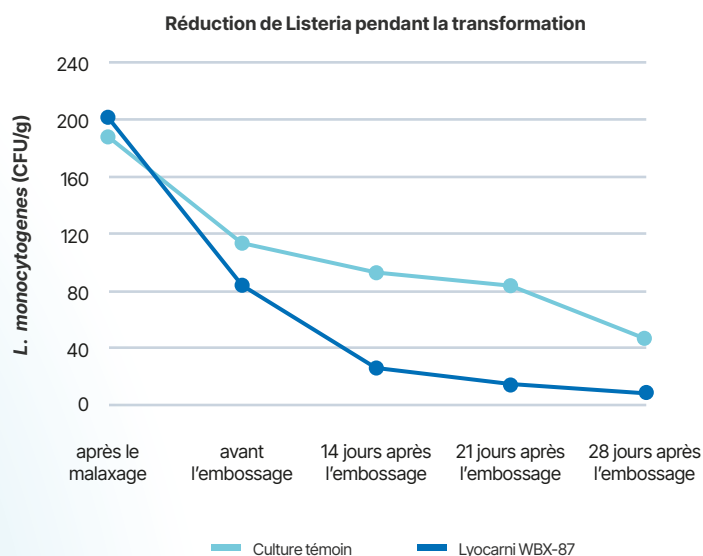
Contrôle ciblé de
Listeria grâce à une
solution « clean label »

Protection de la longe crue salée :

Contrôle efficace de la *Listeria*, de la transformation à la durée de conservation

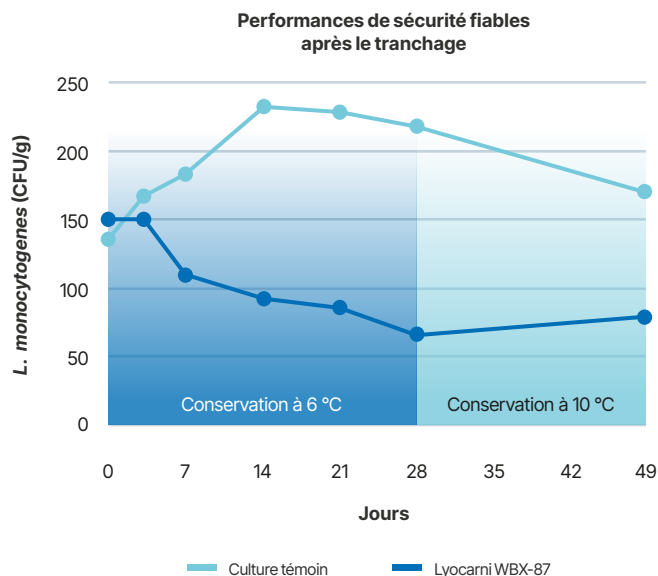
Contamination primaire – phase de transformation.

Au cours de la transformation de la longe crue salée, le contrôle et les cultures de Lyocarni WBX-87 ont contribué à une réduction de *L. monocytogenes*. Cependant, le WBX-87 a montré un effet inhibiteur supplémentaire, entraînant une diminution plus importante du pathogène par rapport à la culture témoin.



Contamination secondaire – produit tranché pendant la durée de conservation.

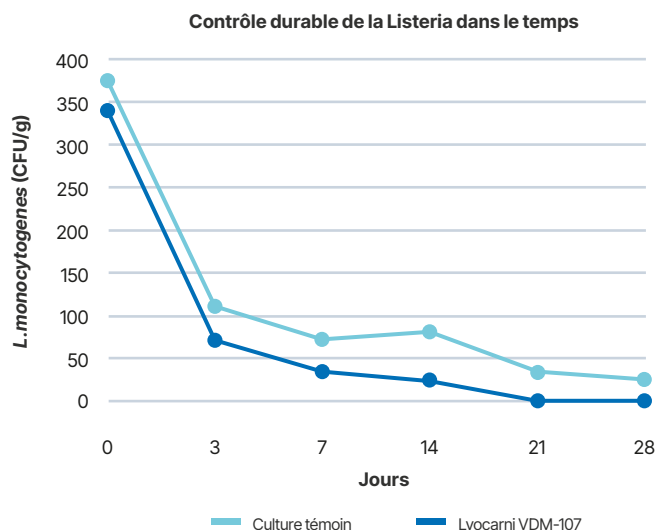
Après le tranchage et le conditionnement, des comportements différents ont été observés pendant la durée de conservation. Alors que la culture témoin a permis à la *Listeria* de persister, la souche Lyocarni WBX-87 a entraîné une réduction progressive bien en dessous du seuil de détection de *L. monocytogenes* tout au long de la conservation.



Protection du salami : contrôle renforcé de *Listeria*, de la fermentation à l'affinage

Au cours **des premiers jours** de fermentation, Lyocarni VDM 107 a permis une réduction plus rapide de *L. monocytogenes* par rapport à la culture témoin, offrant **ainsi un avantage précoce en matière de sécurité alimentaire**.

Au 21e jour d'affinage, Lyocarni VDM 107 a atteint une réduction supérieure à 99,7 %, et à la fin de l'affinage (28e jour), le salami produit avec Lyocarni VDM 107 présentait une maîtrise efficace et durable de la *Listeria*, tous les échantillons étant exempts de *Listeria*, ce qui offre une marge de sécurité supplémentaire pour un produit qui, de par sa nature, ne favorise pas la prolifération de la *Listeria*.



Des études de provocation ont été réalisées conformément aux méthodes accréditées et aux lignes directrices internationalement reconnues pour *Listeria monocytogenes*, ISO 11290-1 et ISO 11290-2, garantissant des résultats fiables et comparables pour toutes les applications alimentaires prêtes à consommer.

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

Les données, résultats et informations obtenus et cités dans cette étude sont exacts et fiables, et se réfèrent uniquement aux conditions et à l'environnement spécifiques dans lesquels l'étude a été menée par la Société. Tout test réalisé dans des conditions différentes de celles dans lesquelles l'étude a été menée par la Société peut générer des résultats, des données ou des conclusions différents. Dans de tels cas, la Société ne saurait être tenue responsable d'éventuelles divergences ou écarts. La mise sur le marché du produit en dehors de l'Union européenne relève de la seule responsabilité de l'acheteur. Ce dernier doit s'assurer que le produit est pleinement conforme aux lois et réglementations en vigueur sur le territoire de destination et qu'il répond à toutes les exigences nécessaires à sa commercialisation légale. Ce document peut contenir des images générées par l'IA.