

Lyocarni WBX-87 e VDM-107

Protezione naturale, sicurezza comprovata: controllo di *Listeria monocytogenes*

Fermentazione controllata ed effetto di protezione per pezzi interi stagionati e salami

La legislazione UE che disciplina la presenza della *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti al consumo (RTE foods) sta diventando sempre più rigorosa. Gli alimenti pronti al consumo, come i salumi affettati e il salame, devono affrontare una delle **sfide** più impegnative **in materia di sicurezza alimentare: il controllo di *Listeria monocytogenes*.**

La listeriosi rimane la malattia di origine alimentare più grave in Europa, con elevati tassi di ospedalizzazione e mortalità⁽¹⁾. Poiché questi prodotti vengono consumati senza ulteriore cottura, le strategie preventive sono fondamentali.

Alcune colture naturali selezionate con effetto di protezione offrono un approccio mirato e naturale per **garantire una maggiore sicurezza**, contribuendo a **tenere sotto controllo la *Listeria*** durante le fasi di fermentazione, stagionatura e conservazione, nel pieno rispetto dell'identità del prodotto.

Lyocarni WBX-87 è una coltura starter selezionata che **controlla la stagionatura** fornendo al contempo un effetto di protezione naturale per i salumi a muscolo intero, contribuendo a garantire sicurezza, uniformità e stabilità. Favorisce lo sviluppo del sapore tipico, la stabilità del colore e un'essiccazione più rapida, contribuendo a una costante qualità del prodotto. La miscela include *Carnobacterium* produttore di batteriocine che inibisce naturalmente *L. monocytogenes* ed è particolarmente efficace a basse temperature.

Lyocarni VDM-107 è una coltura starter studiata per una fermentazione molto rapida: favorisce lo sviluppo dell'aroma e del colore nel salame, fornendo al contempo un effetto protettivo. La combinazione selezionata di batteri favorisce l'equilibrio fermentativo e la stabilità del prodotto, contribuendo al contenimento di *L. monocytogenes* e preservandone al contempo le caratteristiche sensoriali tipiche.

Caratteristiche principali



Fermentazione controllata con
sviluppo ottimizzato
di colore e aroma



Perfetta integrazione nel
processo, preservata
l'identità del prodotto

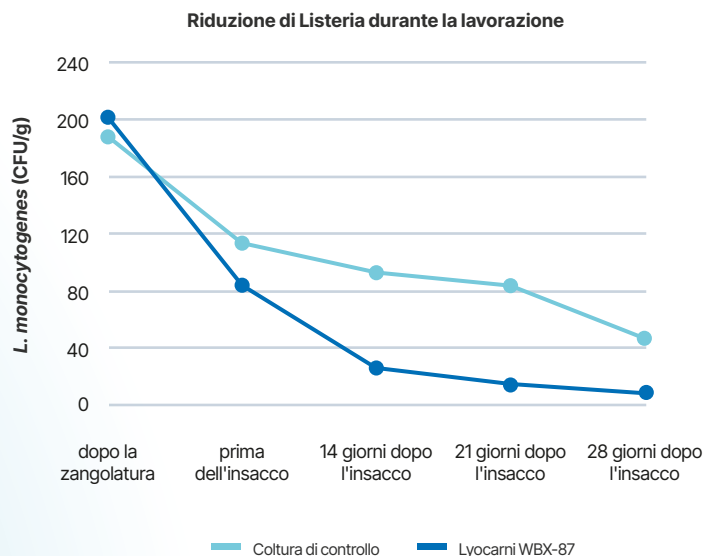


Controllo mirato di *Listeria*
con una soluzione
clean-label

Protezione del lonzino stagionato: controllo efficace di *Listeria* durante la lavorazione e per l'intera shelf life

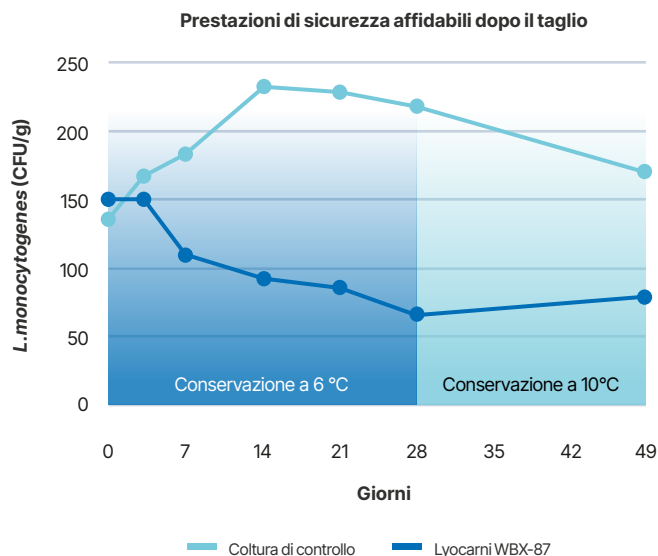
Contaminazione primaria – fase di lavorazione.

Durante la lavorazione del lonzino stagionato, le colture di controllo e quelle trattate con WBX-87 hanno contribuito alla riduzione di *L. monocytogenes*. In particolare, Lyocarni WBX-87 ha mostrato il più alto effetto inibitorio, determinando una maggiore contenimento dell'agente patogeno rispetto alla coltura di controllo.



Contaminazione secondaria – prodotto affettato durante la shelf life.

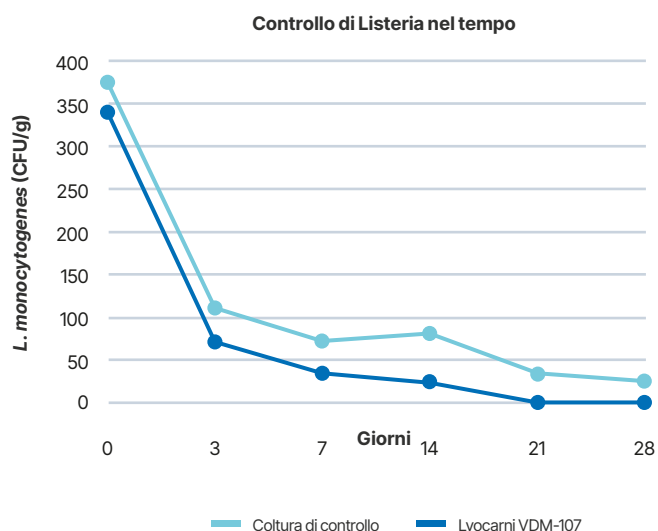
Dopo il taglio e il confezionamento, sono stati osservati comportamenti diversi durante la conservazione. Mentre la coltura di controllo ha permesso a *Listeria* di persistere nel prodotto, Lyocarni WBX-87 ha determinato una progressiva riduzione di *L. monocytogenes* per tutta la durata della conservazione.



Protezione del salame: controllo efficace di *Listeria* dalla fermentazione e per tutta la stagionatura

Durante i **primi giorni** di fermentazione, Lyocarni VDM-107 ha garantito una riduzione più rapida di *L. monocytogenes* rispetto alla coltura di controllo, **dimostrando un vantaggio in termini di sicurezza sin dalle prime fasi**.

Al giorno 21 di stagionatura, Lyocarni VDM-107 ha raggiunto una riduzione superiore al 99,7% e, **alla fine della stagionatura** (giorno 28), il salame prodotto con Lyocarni VDM-107 ha mostrato un controllo estremamente efficace di *Listeria*, con tutti i campioni risultati privi di *Listeria*, fornendo un ulteriore margine di sicurezza in un prodotto che già non dovrebbe favorire la crescita di *Listeria*.



Gli studi di sfida sono stati condotti in conformità con metodi accreditati e linee guida riconosciute a livello internazionale per la *Listeria monocytogenes*, ISO 11290-1 e ISO 11290-2, garantendo risultati affidabili e comparabili in tutte le applicazioni relative agli alimenti pronti al consumo.

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

The data, results and information obtained and quoted in this research are accurate and reliable, and refer only to the specific conditions and environment in which the study was conducted by the Company. Any tests performed under conditions other than those in which the research was conducted by the Company may generate different results, data or outcomes. In such cases, the Company cannot be held responsible for any discrepancies or deviations. The introduction of the Product into markets outside the European Union is the sole responsibility of the purchaser. The latter must ensure that the Product fully complies with the laws and regulations in force in the destination territory and that it meets all the requirements necessary for its legal marketing. This document may contain images created by AI.