

SACCO

4PROTECTION – EL PROTECTOR NATURAL DE LA IDENTIDAD DE SUS PRODUCTOS



De acuerdo a la Fundación Alemana de Investigadores (Vogel *et al.*, 2011), los cultivos protectores son microorganismos activos (cultivos concentrados, individuales o mezclas) que se adicionan a alimentos para reducir el riesgo ocasionado por microorganismos patógenos o tóxicos. Desde 1998, Sacco ha estado seleccionando cultivos protectores que inhiben microorganismos indeseables para ser utilizados en diferentes productos alimenticios, especialmente para leche, quesos, cárnicos y pescados.

Los cultivos de la línea 4Protection ayudan a controlar y preservar el producto terminado contra alteraciones, luchando contra posibles bacterias indeseables a través de mecanismos completamente naturales, manteniendo “la etiqueta limpia” del producto. Varias de las cepas utilizadas fueron seleccionadas a partir de la gama de microorganismos probióticos de Sacco, las cuales fueron estudiadas y demostraron ser efectivas a través de estudios específicos, tests microbiológicos y análisis sensorial de los productos. Los cultivos seleccionados de la gama 4Protection no acidifican, no alteran organolépticamente las características del producto y son fácilmente aplicables incluso a temperatura de refrigeración.

Es sabido que los microorganismos producen una serie de moléculas microbianas de defensa, incluyendo exotoxinas, agentes líticos y bacteriocinas (EFFCA, PFC-2016). El proceso está basado en: a) el

Las principales tendencias que hoy prevalecen en la elección de los consumidores son la ausencia de aditivos, el no uso de preservantes y que el alimento sea 100% natural. Pero al mismo tiempo, la inocuidad, la durabilidad y el alto nivel de calidad de los alimentos son más importantes que nunca. Los cultivos especiales de la gama 4Protection ayudan a mejorar la calidad y proteger la imagen de la marca, asegurando la estabilidad sensorial del producto hasta el final de su vida útil. Asimismo, ayudan a mantener la frescura, evitando cambios en el gusto, en el aroma y en la textura. 4Protection es su aliado para llegar con un producto mucho más genuino a la mesa del consumidor.

efecto de la competencia por el espacio contra microorganismos en general, incluyendo patógenos, b) sobre la producción de ácidos orgánicos y c) a través de péptidos con un modo de acción específico.

Los cultivos protectores tienen principalmente una función tecnológica en el proceso de producción de alimentos y ayudan a mejorar la inocuidad y la higiene de los mismos. Sin embargo, no remplazan las buenas prácticas de manufactura, los tratamientos físicos apropiados y el mantenimiento de la cadena de frío, los cuales aseguran los estándares elevados de seguridad de los alimentos. Gracias a 4Protection, los alimentos pueden llegar al final de la vida útil manteniendo su estructura y propiedades sensoriales, como así también su frescura, gusto, flavor y textura.

Los cultivos protectores son compatibles y complementarios al resto de la gama de cultivos Sacco, pueden ser utilizados mediante inóculo directo (por ejemplo, en leche) o en tratamiento de superficies. Las líneas dedicadas para la protección de leche y productos lácteos son:

- **Anti hongos y levaduras AYM:** permite alcanzar el final de la vida útil asegurando el mantenimiento de la estructura y de la estabilidad sensorial, así como ayuda a mantener la frescura.

- **Anti *Listeria monocytogenes* AL:** reduce el crecimiento de *Listeria monocytogenes* incrementando la seguridad del producto durante su vida útil.

- **Anti clostridios AC:** actúa contra clostridios, evitando la alteración del aroma y asegurando una correcta textura y un producto terminado sin defectos.

- **Anti otros microorganismos indeseables AOSM:** reduce el crecimiento de microorganismos indeseables presentes en la leche o provenientes del medio ambiente, mejorando la calidad y estabilidad de la leche almacenada a baja temperatura. Permite la estandarización



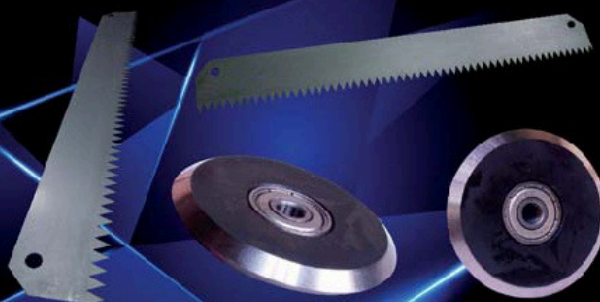
del proceso de producción, en términos de acidificación, rendimiento y características sensoriales.

Estos cultivos son complementados por los cultivos protectores para pescados y cárnicos. El catálogo se puede descargar desde: www.saccosystem.com.

MÁS INFORMACIÓN:
info@saccosystem.com

 **Duper**
 Fábrica de Cuchillas

Fabricación de cuchillas dentadas, rectas, circulares, guillotinas, tijeras de múltiple aplicación, en líneas de envasado al vacío y llenadoras verticales, diseñadas y construidas en aceros de alta calidad para la obtención de un más alto rendimiento.



Pacheco de Melo 657 - Lomas de Zamora - Buenos Aires - Tel.: (011) 4245-2379
matriceriaduper@hotmail.com - matriceriaduper@speedy.com.ar

Cuchillas con PTFE y tratamientos anticorrosivos que evitan óxido y adherencias