

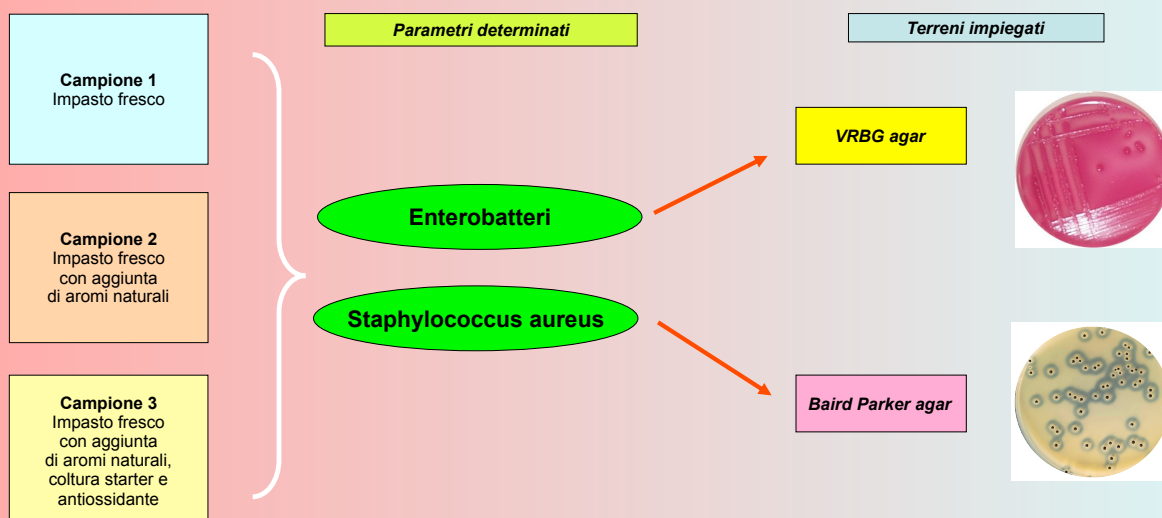
# UTILIZZO DELLE COLTURE STARTER NELLA PRODUZIONE DI INSACCATI FRESCHI

F.M. Bertollo ; E. Dragoni; M. Galasso; L. Gradassi; S. Pancioni

C.S.A. srl Centro Servizi & Analisi – Arezzo

**Introduzione:** Nella produzione dei salumi è ormai una pratica acquisita l'utilizzo delle colture starter, le quali vengono commercializzate quasi sempre sotto forma di colture liofilizzate concentrate pronte all'uso. I microrganismi, in numero elevatissimo, sono sotto forma di polvere facilmente distribuibile nell'impasto, confezionata in dosi sufficienti per 100 kg di impasto in buste di materiale plastico protette da fogli di alluminio. Un difetto addizionale di queste colture è che richiedono un periodo di adattamento, seppur breve, prima di essere pienamente attive e vitali. Il presente studio è stato condotto su campioni di impasto fresco, impasto fresco con aggiunta di aromi naturali ed impasto fresco con aggiunta di aromi naturali, coltura starter ed antiossidanti.

## Materiali e metodi:



## Risultati:

	campione 1		campione 2		campione 3	
	Enterobatt.	S. aureus	Enterobatt.	S. aureus	Enterobatt.	S. aureus
dopo 24 ore	2,7 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	0	7 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	0	1 x 10 <sup>2</sup> UFC/g	0
dopo 5 giorni	5,8 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	0	1,72 x 10 <sup>4</sup> UFC/g	0	9 x 10 <sup>2</sup> UFC/g	0
dopo 7 giorni	6,9 x 10 <sup>5</sup> UFC/g	0	3,2 x 10 <sup>4</sup> UFC/g	0	6 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	0

**Conclusioni:** Come si evince dai risultati analitici riportati in tabella l'utilizzo delle colture starter presuppone che la materia prima impiegata presenti livelli di contaminazione bassi. Ciò implica che l'impiego di tali colture risulti tanto più efficace quanto più il prodotto è sottoposto a stagionatura (minimo 20 giorni, tempo necessario per espletare il loro effetto antagonistico sui batteri patogeni). Ovviamente l'uso delle colture starter deve avere come prerequisito indispensabile la corretta applicazione delle buone pratiche di lavorazione e la corretta formazione ed informazione igienico sanitaria del personale addetto.

