



SACCO LYOCARNI

Lyocarni è una linea di colture starter e protettive "**Made in Italy**" che garantiscono la sicurezza dei prodotti e ne preservano la tipicità. Salumi più buoni e sicuri per la felicità del consumatore.

Per un prodotto di qualità Made in Italy ci vuole un ingrediente di qualità Made in Italy; i tecnologi Sacco sono in grado di fornire l'assistenza tecnica adeguata, aiutare nella risoluzione di problematiche legate al processo produttivo e studiare soluzioni personalizzate per lo sviluppo di nuovi prodotti.

LYOCARNI, COLTURE PER LA CARNE

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, esalta l'aroma.

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

TIPO DI PRODOTTI	CARATTERISTICHE DELLE COLTURE	VALORE AGGIUNTO
Salami a fermentazione tradizionale	Processo di fermentazione lento per un gusto più deciso ed un colore rosso più intenso	Risultati - Qualità e sicurezza del prodotto garantita dall'uso di ceppi che producono batteriocine, in grado di inibire <i>Listeria monocytogenes</i> . - Qualità sensoriale esaltata dall'uso di stafilococchi che migliorano colore e sapore.
Salami a rapida fermentazione	Rapida fermentazione con tempistiche ridotte sufficienti a garantire l'esatto livello di sapore e gradazione colore	
Salumi stagionati	Controllo del microbiota e sviluppo del colore	
Salumi freschi Emulsionati Salumi cotti	Inibizione di <i>Listeria monocytogenes</i> tramite produzione di batteriocine anche a basse temperature Soppressione del microbiota tramite competizione batterica	

TRATTAMENTO DI SUPERFICIE

Le muffe sulla superficie di salami non affumicati crescono spontaneamente.

A causa di una maggior consapevolezza del rischio di produzione di composti tossici da parte di ceppi di muffe ambientali, di cui anche le muffe indigene potrebbero esserne una fonte, vengono applicate colture starter di muffe selezionate. Il trattamento delle superfici con muffe selezionate favorisce un aspetto omogeneo del prodotto inibendo o limitando la presenza di muffe colorate indesiderate, inoltre conferisce l'aroma tipico del salame piumato.

COLTURE DI PROTEZIONE

Un campo di applicazione con grandi potenzialità è l'impiego di batteri lattici come colture protettive per aumentare la sicurezza e la qualità di salumi crudi e cotti. Possono essere applicate per iniezione insieme alla salina, oppure in una fase successiva alla cottura per prevenire cross contaminazioni.

Tali colture inibiscono per competizione la crescita di batteri dannosi che sono spesso responsabili di un retro gusto sgradevole e con la produzione di batteriocine inibiscono alcuni batteri patogeni come *Listeria monocytogenes*.

ABOUT SACCO

Sacco è una società del network Sacco System, il polo dell'eccellenza biotech internazionale applicata all'industria alimentare, nutraceutica e farmaceutica.



Family Company:
per tradizione e per convenzione, Sacco System mette al centro della sua attività le persone e le relazioni umane



Flessibilità e personalizzazione
più di 12.000 prodotti venduti nel 2017



Ricerca e innovazione
70 persone lavorano nei laboratori, il 7% del fatturato viene investito in R&D



Tradizione ed expertise
5^a generazione
310 dipendenti

Sacco distribuisce i suoi prodotti in tutti i mercati più importanti nel mondo (oltre 110 paesi) e ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 e FSSC 22000.

Sacco System gruppo internazionale, spirito familiare.

