

Spigola affumicata a freddo, un nuovo prodotto confezionato sottovuoto e conservato a $6 \pm 2^\circ$

Giuseppe Comi, Lucilla Iacumin, Michela Pellegrini

Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali. Università degli Studi di Udine. Via sondrio 2/a, 33100 Udine.

Il branzino affumicato a freddo è un nuovo prodotto, non ancora commercializzato, sviluppato nello stabilimento produttivo. Il pesce affumicato a freddo è spesso contaminato da *Listeria monocytogenes*, che può crescere in questi prodotti se conservato a temperature relativamente basse, a causa di condizioni favorevoli come bassa acidità e alta umidità. Per prevenire questa contaminazione, che rappresenta un rischio per la salute umana, la spigola affumicata a freddo può essere inoculata con ceppi di batteri lattici. Abbiamo testato l'efficacia di due ceppi batterici commerciali di acido lattico e di un ceppo batterico appena selezionato isolato da birra avariata (LAK-23) nel prevenire la crescita di *L. monocytogenes* inoculato intenzionalmente su branzino affumicato a freddo, confezionato sottovuoto e conservato in 7°C per 60 giorni. L'aggiunta di questo nuovo starter ha impedito la crescita di *L. monocytogenes* ad un livello superiore a quello dell'inoculo. Sebbene in questi campioni sia stata osservata una caduta del pH, sono stati considerati accettabili da 20 valutatori non formati professionalmente che non hanno riscontrato differenze sensoriali tra loro in un test a triangolo. Pertanto, il branzino affumicato a freddo può essere inserito nella categoria 1.3 (Reg. CE 2073/05) dei prodotti che non favoriscono la crescita di *L. monocytogenes*.

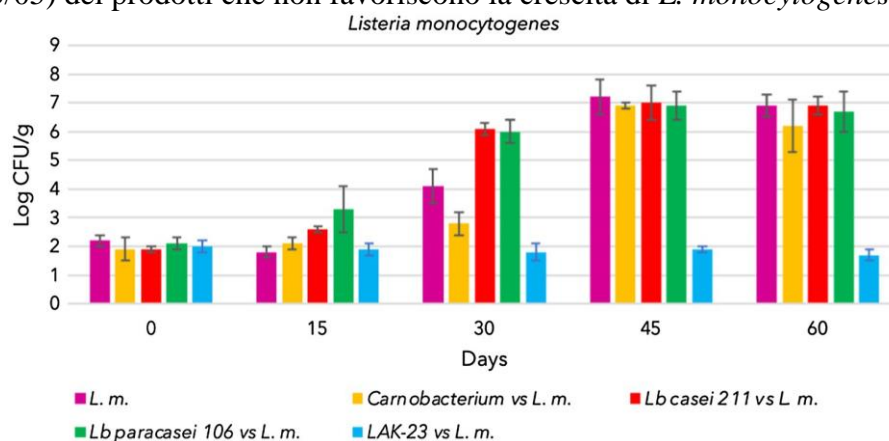


Figura. Evoluzione di *Listeria monocytogenes* inoculata intenzionalmente in branzino affumicato a freddo con o senza aggiunta di starter bioprotettivo, conservato a $6 \pm 2^\circ\text{C}$. Fonte: L. Iacumin, G. Cappellari, M. Pellegrini, M. Basso, G. Comi, Analysis of the Bioprotective Potential of Different Lactic Acid Bacteria Against *Listeria monocytogenes* in Cold-Smoked Sea Bass, a New Product Packaged Under Vacuum and Stored at $6 \pm 2^\circ\text{C}$, Front. Microbiol. 12 (2021)