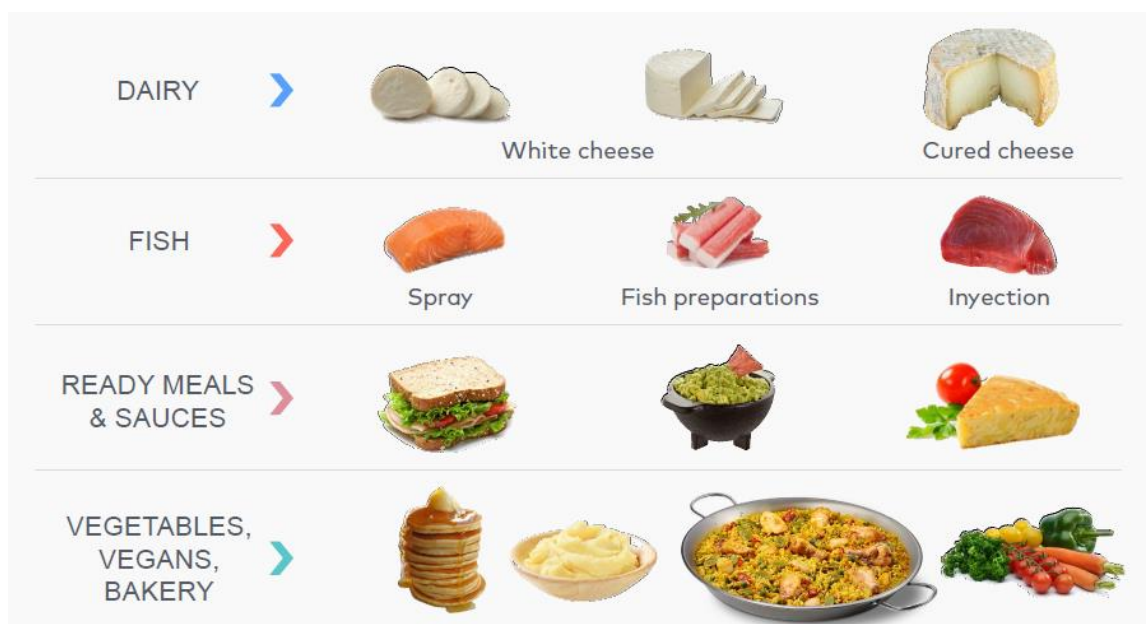


JORNADA UNIVERSIDAD DE LLEIDA 2019 – Aplicación de starters en el sector alimentario

Hola de nuevo y bienvenidos a una entrada más de nuestro Blog. Un año más participamos en una jornada de compartición del conocimiento, impartida en especial para los alumnos del Máster en Innovación y Gestión en la Industria Alimentaria de la Universidad de Lleida.

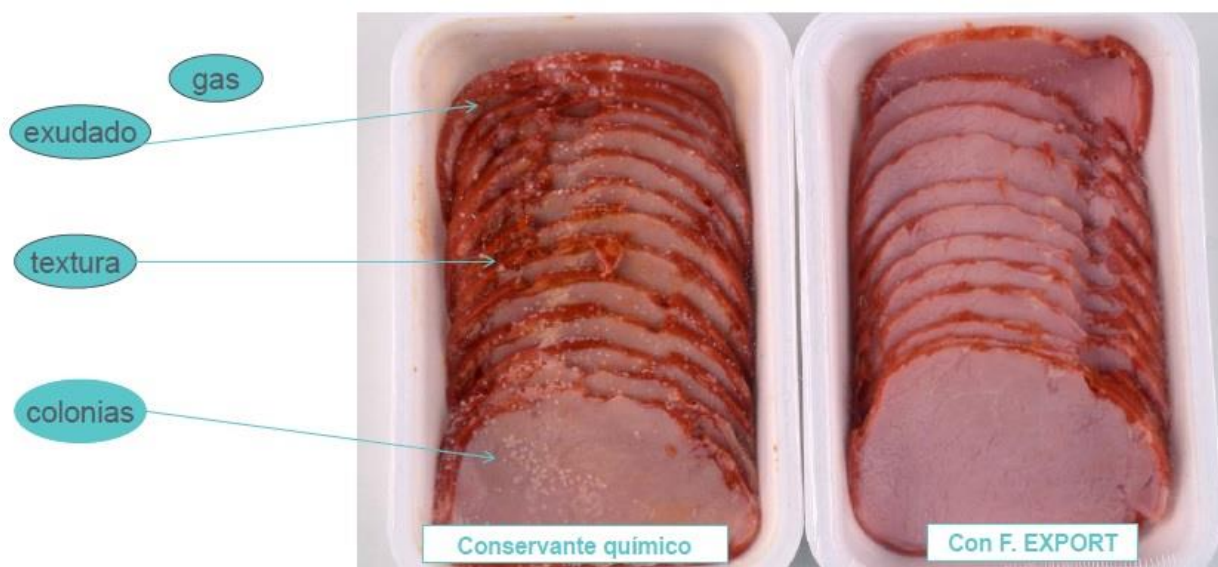
La jornada se desarrolló de manera impecable, como siempre que este centro, donde nos encontramos como en casa, nos invita a compartir nuestra experiencia y nuestro concepto de la industria de hoy en día.

Como es usual, nuestros técnicos expertos Luciano y Alejandro trataron temas tales como la aplicación de los starters en la industria cárnica, pero este año haciendo especial hincapié en el resto de industrias del sector alimentario.



Como ya hemos mencionado en muchas ocasiones, los cultivos starters o fermentos son utilizados para su fin tradicional más común, es decir, como iniciadores en la fabricación de alimentos basados en procesos fermentativos, interviniendo de forma activa en la creación de las **propiedades organolépticas** del producto final a través de la producción de ácido y enzimas, así como en asegurando la **calidad sanitaria**.

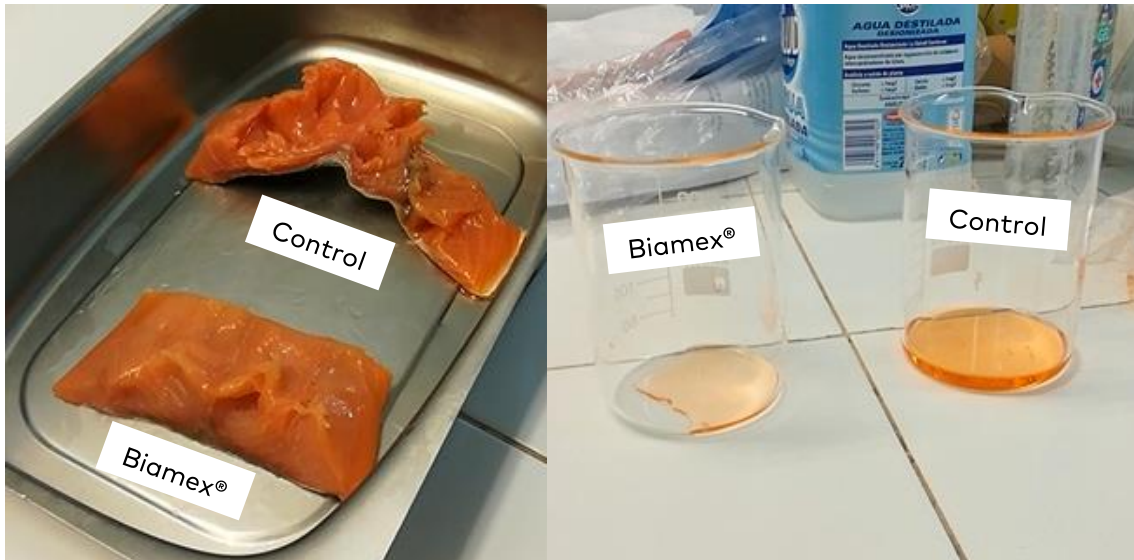
De manera particular, los cultivos protectores pueden mejorar y aminorar el efecto del paso del tiempo en la conservación de los alimentos, incrementando su **vida útil** y aumentando la **seguridad** del producto final. ¡Veamos algunos ejemplos!



En industria cárnica, podemos ver una comparativa de dos lomos cocidos, inyectados uno con un conservante químico común, y el otro con un protector perteneciente a nuestro catálogo actual. Los resultados de la adición del protector son notables y rentables, dada su alta capacidad de control de factores que afectan negativamente al producto final, tanto microbiológicos como organolépticos.

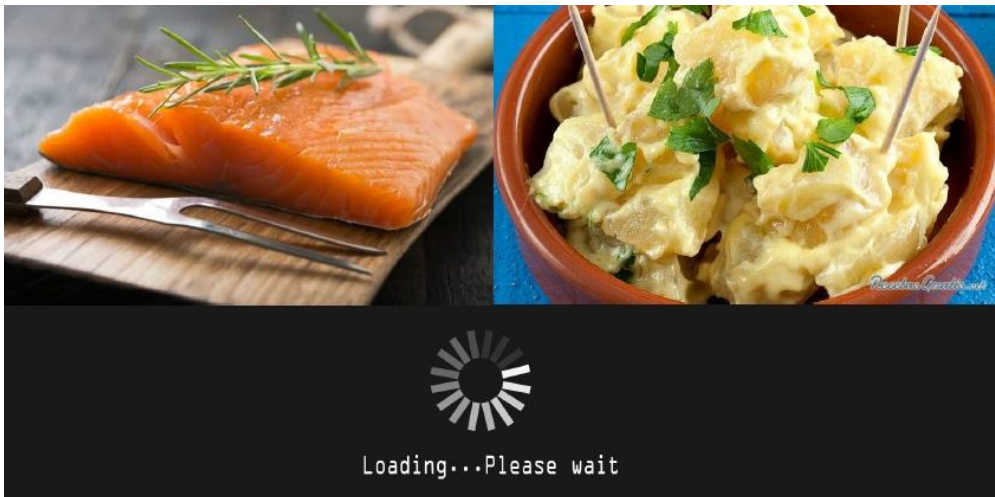


En el caso de estas tortillas, sometidas a abusos de temperatura de hasta 33°C, podemos ver también la diferencia entre añadir un protector o no. Tanto a nivel organoléptico (formación de gas, textura) como microbiológico (análisis de mesófilos totales y enterobacterias), que dieron peores resultados en la tortilla sin el protector.



O en estos trozos de salmón, con y sin cultivo. Sobre todo podemos observar la formación de líquido, y la textura. Podemos afirmar que la adición del protector claramente ofrece una ventaja al menos a nivel organoléptico en esta matriz pesquera.

¿Qué será lo próximo? Nuestra Planta Piloto ya está preparándose para efectuar más pruebas en otras aplicaciones. Por lo pronto, los dos productos estrella de este año en materia de protectores que no habíamos testado hasta ahora son el salmón y las salsas para matrices vegetales. Estad al tanto, que ¡seguiremos informando!



imasd@amereXingredientes.es

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!