

REDUCCIÓ DEL RISC BIOLÒGIC ASSOCIAT A *LISTERIA MONOCYTOGENES* MITJANÇANT TÈCNIQUES DE BIOCONSERVACIÓ. APPCC

NOVEMBRE 2020

RESUM

La incidència de *Listeria monocytogenes* en productes llestos pel consum i els casos de listeriosi invasiva associats al consum d'aquest tipus de productes ha tingut una tendència a l'alça en els últims anys, tot i que la presència de *L. monocytogenes* en aliments llestos pel consum està regulada des del 2006 com a criteri de seguretat alimentària (Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió). Per tant, l'ús de bones pràctiques, l'obligatorietat de la implantació del sistema APPCC i el compliment amb els criteris de seguretat alimentària establerts al Reglament (CE) 2073/2005 no són suficients per assegurar la qualitat microbiològica dels aliments llestos pel consum.

Per aquest motiu, la indústria alimentària necessita aplicar mesures de control addicionals capaces de reduir el risc de *L. monocytogenes* als aliments. A més, hi ha una preocupació creixent per part dels consumidors perquè els productes siguin més naturals i lliures d'additius químics. En aquest escenari, la bioconservació encaixa perfectament. L'objectiu general d'aquesta activitat és demostrar l'eficàcia de diferents tècniques de bioconservació per reduir el risc biològic associat a *L. monocytogenes* en la indústria càrnica i làctia i elaborar una guia per aquestes indústries sobre la seva aplicació integrada dins del sistema APPCC.

01. Objectius

L'objectiu general és demostrar l'eficàcia de diferents tècniques de bioconservació per reduir el risc biològic associat a *Listeria monocytogenes* en la indústria càrnica i làctia i elaborar una guia per aquestes indústries sobre la seva aplicació integrada dins del sistema APPCC.

Els objectius específics plantejats són:

1. Optimitzar l'aplicació de tècniques de bioconservació en productes càrnics i en formatges per reduir la població de *Listeria* spp. inoculada artificialment.
2. Difondre les millors tècniques de bioconservació i les condicions per la seva aplicació per cadascun dels productes avaluats. Aquesta difusió es farà a través de l'elaboració d'una guia en què s'integrarà l'aplicació d'aquestes tècniques dins del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), així com a través de la generació de material divulgatiu i la realització de jornades demostratives per la indústria alimentària.

02. Descripció de les actuacions previstes

Tasca 1: Optimitzar l'ús de tècniques de bioconservació en la producció d'un producte càrnic cuit llescat.

Tasca 2: Optimitzar l'ús de tècniques de bioconservació en la producció d'un producte càrnic curat (fuet).

Tasca 3: Optimitzar l'ús de tècniques de bioconservació en la producció d'un formatge a partir de llet crua.

Tasca 4: Elaboració d'una guia que integri l'ús de la bioconservació amb el sistema APPCC per a la indústria càrnica i làctia.

Tasca 5: Divulgació i difusió.



Foto 1. Planta pilot del Departament de Tecnologia dels Aliments on es durà a terme l'optimització de l'ús de les tècniques de bioconservació (Foto: Departament de Tecnologia dels Aliments, UdL).

03. Àmbit d'aplicació

Aquesta activitat demostrativa és d'aplicació a la indústria dels sectors càrnic i làctic, ja que oferirà informació sobre les tècniques de bioconservació més adients al procés productiu a cada empresa, com el sistema d'aplicació, les possibles problemàtiques i els avantatges i inconvenients de cada una de les tècniques avaluades. A més a més, al final de l'activitat demostrativa, els sectors càrnic i làctic disposaran d'una guia en què s'integrarà l'ús d'aquestes tècniques amb el sistema d'APPCC, per tal de facilitar la incorporació de les mateixes al procés productiu.

Per últim, l'aplicació d'aquestes tècniques incrementarà la seguretat alimentaria dels productes alimentaris produïts per les empreses que les incorporin al seu procés productiu, reduint el risc biològic associat a *L. monocytogenes*, patògen de importància per ambdós sectors, ja que actualment s'observa un increment en el nombre de notificacions per la seva presència als aliments i de casos de listeriosi invasiva deguda al consum de productes llestos pel consum.



Foto 2. Elaboració d'un producte càrnic curat (Foto: Departament de Tecnologia dels Aliments, UdL).

DADES DEL CENTRE DE RECERCA

NOM: Universitat de Lleida. Departament de Tecnologia dels Aliments.

AGROTECNIO Center

ADREÇA: Avda. Rovira Roure, 191, 25198 Lleida

WEB: www.udl.cat

DADES DE CONTACTE: Isabel Alegre (isabel.alegre@udl.cat) /
Inmaculada Viñas (inmaculada.vinas@udl.cat)



Universitat de Lleida

PRESSUPOST

Pressupost total del projecte: 30.000,00 €

Contribució de la UE al pressupost: 12.900,00€

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Publicacions a pàgines web i als comptes oficials de les xarxes socials de la Universitat de Lleida i del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari de la Universitat de Lleida.

Publicació online de la guia elaborada a la Tasca 4.

Elaboració de fulls informatius.

Organització d'una jornada demostrativa dins del PATT.

Article tècnic en una revista de divulgació sectorial amb el resum destacat de tota la proposta.

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa Inverteix en les zones rurals

Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 084_2019.