

# ALTOS NÍVEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E EXTENSA VIDA DE PRATELEIRA PARA PRODUTOS CÂRNEOS.

O mercado de produtos cárneos é um setor bem estabelecido na indústria de alimentos, porém nos últimos anos passou por alguns momentos turbulentos. A falta de confiança generalizada dos consumidores, aumentou a necessidade de que a indústria alimentícia seja mais transparente sobre os ingredientes utilizados, os processos de produção e sua cadeia de suprimentos, assegurando qualidade e segurança para os consumidores.

A segurança alimentar é de primordial importância na indústria alimentícia. Devoluções de mercadorias por razões de reduzida sanidade são o pesadelo de todos os fabricantes. Além de custar caro, prejudicam a imagem do produto e afetam sua participação de mercado. O varejo e os consumidores exigem cada vez mais que os fabricantes se responsabilizem pela qualidade do produto final e garantam padrões de segurança para os alimentos.

Na indústria da carne, a eliminação das toxinas produzidas pelos patogênicos são os requisitos essenciais



na segurança alimentar. No mercado de carne não-curada, os produtos cárneos com valor agregado estão em contínuo crescimento e tornam-se cada vez mais populares devido à sua ima-

gem de produtos saudáveis, mas o período de conservação deles é vital para o seu sucesso comercial.

A linha PURASAL® de lactatos de sódio e potássio é largamente usado na

indústria de processamento de carne como um agente microbiano natural para ampliar o período de conservação. Possibilitando estender a vida de prateleira dos produtos de 30% a 50%.

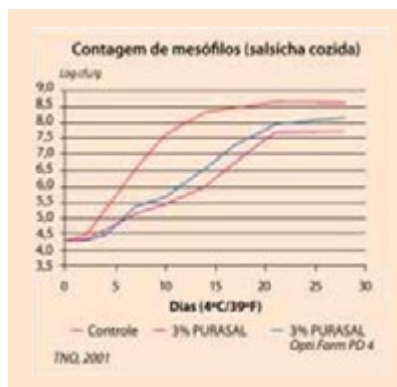
O mecanismo específico antimicrobiano é bastante complexo. Em primeiro lugar, o PURASAL® diminui a atividade de água, que é um parâmetro importante no controle do crescimento microbiológico. Além disso, o lactato apresenta uma específica atividade antimicrobiana, o chamado efeito do íon lactato. Esta atividade é devido ao fato de que, em solução, existe um equilíbrio entre as formas dissociadas e não dissociadas. A forma não dissociada é capaz de passar facilmente através da membrana celular e dissociar-se dentro dela e, conseqüentemente, acidificar o seu interior. Isto explica porque a eficácia do PURASAL® aumenta em pH mais baixos.

SAL (%)	REDUÇÃO DE SAL (%)	PURASAL OPTI. FORM (%)	AW
2,7 (Controle)	0	0	0,970
1,8	40	0	0,980
2,4	20	3	0,969
1,8	40	3	0,973

## POSSIBILIDADES DE APLICAÇÕES

### Salsichas e outros produtos emulsionados

A vida de prateleira de produtos emulsionados é limitada devido à contaminação após o cozimento causado pela manipulação, no processo de embalagem ou retirada da tripa. As bactérias lácticas normalmente são as que predominantemente causam a deterioração em salsichas embaladas a vácuo. Limo ou bactérias lácticas produtoras de gás podem crescer na superfície da salsicha ou no líquido liberado pela salsicha dentro da embalagem. PURASAL® provou ser altamente eficaz no controle do crescimento das bactérias lácticas.



### Produtos Fatiados

A participação de mercado de produtos cárneos pré-embalados cresce globalmente. A tendência em relação aos alimentos de conveniência está conduzindo a novos produtos, como pre-



sunto e bacon em cubos, os quais podem ser utilizados em saladas e coberturas para pizzas. Sendo assim é importante garantir que os produtos cárneos fatiados tenham a mesma vida de prateleira que os produtos não fatiados. O Purasal e o Opti.Form são utilizados para garantir a segurança do produto através do controle de patogênicos, aumentando a vida de prateleira e melhorando o processamento. Em presuntos o PURASAL® pode ser injetado ou tumbleado, não interage com qualquer outro ingrediente da salmoura.

### Bacon

O bacon é um produto cárneo curado mundialmente popular. A adição de PURASAL® aumenta a vida de prateleira do bacon em mais de 100% (TNO.2003). Este é um fator significativo que oferece aos produtores maior flexibilidade na produção e transporte do produto. O PURASAL® também garante a segurança alimentar, durante mudanças de temperatura, no transporte ou armazenamento, além de proporcionar maior rendimento no fatiamento devido a estrutura levemente mais firme que adquire.

### Higiene

O fatiamento e a embalagem são as etapas finais no processo de fabricação de produtos cárneos. A contaminação durante o fatiamento não pode ser reduzida em uma etapa posterior. Condições extremas de higiene podem promover o crescimento dos patogênicos, uma vez que não existe uma concorrência dos microorganismos deteriorantes. PURASAL é comprovado para reduzir o crescimento de bactérias de deterioração, incluindo bactérias do ácido láctico, Pseudomonas, Leuconostoc e Enterobacterias.



Sales Office & Innovation Center  
 Av. Dr. Chucri Zaidan, 80 - 11º andar  
 Brooklin Novo - CEP 04583-909  
 São Paulo/SP - Brazil  
 Phone +55 11 5509 3099 / Fax +55 11 5103 0599  
[contato\\_br@corbion.com](mailto:contato_br@corbion.com)