FERMENT BIOPROTECTION LISTERIA

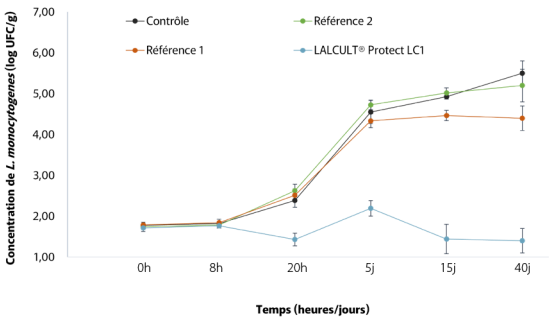
Réf : 0801365

UNE SOLUTION BREVETÉE POUR CONTRÔLER LES CONTAMINATIONS PAR *LISTERIA MONOCYTOGENES*

En matière de solutions bioprotectives, Lallemand Specialty Culture (LSC) s'efforce de répondre aux besoins de tous les fromagers.
La contamination des fromages par *Listeria monocytogenes* représente une préoccupation majeure pour l'industrie laitière car elle peut avoir d'énormes impacts : pertes de production, intoxications alimentaires des consommateurs.
Listeria monocytogenes est une bactérie psychrotolérante et halotorante, elle a ainsi la capacité de persister dans les zones et équipements de transformation des aliments.
Les fromages fabriqués à partir de lait non pasteurisé ou cru sont 50 à 160 fois plus susceptibles de provoquer une infection par *Listeria monocytogenes* que ceux fabriqués avec du lait pasteurisé.[1] Bien que la pasteurisation du lait tue *Listeria monocytogenes* , les produits fabriqués à partir de lait pasteurisé sont au quand même à risque d'une contamination croisée lors du processus de production ou par l'environnement.
Face à cet enjeu majeur de sécurité alimentaire, LSC propose désormais LALCULT® Protect LC1, une culture bioprotectrice composée d'une souche exclusive de *Carnobacterium maltaromaticum* brevetée par l'Université de Lorraine, une université française renommée.

[1] Centres pour le contrôle et la prévention des maladies , CDC.

Contrôle de la croissance de *Listeria monocytogenes* dans des fromages de type Camembert par LALCULT® Protect LC1



Évolution de la concentration en *Listeria monocytogenes* dans le temps

Tests réalisés à l'Institut National de Recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE)

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

- Effet bioprotecteur
- Solution brevetée
- Réduction des déchets alimentaires
- Contribution aromatique limitée
- Simple à utiliser

UNE LARGE GAMME D'APPLICATIONS

Fromages frais

Fromages à pâte molle

Fromages à pâte pressée non cuite

Fromages à pâte persillée

Analogues de fromages à base de plantes

N° Tél. 05.49.83.30.30
Fax : 05.49.83.30.50

www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

depuis 1933...

Ovins Caprins | Bovins | Equins | Autres Elevages | Lait Fromagerie | Soins | Alimentation | Clôture | Bâtiments d'élevage | Sols et récoltes | Forêts Espaces verts | Mécanique | Transport | Votre quotidien...

DONNÉES TECHNIQUES

ORIGINE

Initialement classées parmi les *Lactobacilli* lors de leur découverte en 1983 par Holzapfel & Gerber, les *Carnobacteria* ont été reclassées en 1987 par *Collins et al.*, comme un nouveau genre à part entière : *Carnobacterium*. *Carnobacterium maltaromaticum* (anciennement *C. piscicola*) est une flore lactique historiquement présente dans de nombreux fromages au lait cru. Il s'agit d'une bactérie lactique hétérofermentaire facultative, flore bactérienne secondaire (NSLAB), généralement classable comme une culture lactique.

La souche LALCULT® Protect LC1 a été isolée à partir d'un lait cru collecté dans la région Nord-Est de la France.

PROFIL DE CROISSANCE

pH
Optimale : pH 6.5 - 7
Min : > pH 4.7 - 5 | Max : < pH 9 - 9.5

Température (mésophile, psychrotolérant)
Optimale : ~30°C
Min : < 4°C / Max : ~40°C

Sel (halotolérant)
Optimal : 0 - 2% | Max : ~6%
Résiste à la solution de saumure.

PROFIL AROMATIQUE

Carnobacterium maltaromaticum a un impact limité sur le profil aromatique du fromage. Bien qu'il puisse produire des notes maltées (2- et 3-méthylbutanal) sur milieu de culture, la souche LALCULT® Protect LC1 a une contribution aromatique limitée.

PROFIL D'ACIDIFICATION

LALCULT® Protect LC1 a une acidification très limitée et n'inhibe pas les cultures acidifiantes.

INSTRUCTIONS

À ajouter au lait le plus tôt possible dans le processus (par exemple au début de la maturation froide), éventuellement complété par une pulvérisation ou lors de l'emmorgeage.

Inoculation du lait ou pulvérisation du fromage
Utiliser 10 doses pour 1000L de lait / 100kg de fromage.

Emmorgeage du fromage
Utiliser 1 à 4 doses pour 10L de solution.

DÉTAILS ADDITIONNELS

LALCULT Protect® LC1 a peu ou pas d'impact sur la croissance de la plupart des microorganismes impliqués dans le processus d'affinage du fromage.