

Biopreservante para Productos Alimenticios basado en Bacteriocinas

Descripción de la tecnología

La patente describe un producto elaborado a partir de una mezcla de bacteriocinas obtenidas de cepas de *Lactobacillus* y ácidos orgánicos, así como la forma de utilizar el biopreservante en productos cárnicos procesados.

Aplicaciones

El bioconservante puede ser aplicado a productos cárnicos procesados.

Ventajas

- Permite conservar salchichas tipo Viena por largos períodos de tiempo (36 días) a una temperatura de 10°.
- Evita la adición de conservantes químicos a productos cárnicos procesados.
- Buena actividad a pH neutro.
- Efectivo contra cepas patógenas de *Listeria* locales y europeas.

Estado de desarrollo

El biopreservante ha sido aplicado para evitar el crecimiento y la propagación de *Listeria monocytogenes* y *Listeria innocua* en salchichas tipo Viena, pero podría ser aplicado otros tipos de productos y de cepas bacterianas.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 9/11/2012. . Número de prioridad: AR2012P104229. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Patricia H. Castellano CERELA