



**SICUREZZA SANITARIA
DI SALUMI ITALIANI
FERMENTATI E/O STAGIONATI**

LISTERIA MONOCYTOGENES

RASSEGNA DI STUDI SSICA

REPORT N. 1

Silvana Barbuti
Maria Angela Frustoli
Maria Silvia Grisenti

PREFAZIONE

Con questo numero speciale di **Industria Conserve** si intende dare inizio alla pubblicazione di *Report* incentrati su argomenti tematici per i quali è stata raccolta una documentazione derivante da studi effettuati all'interno dei dipartimenti di ricerca della *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve*.

I report sono curati dai ricercatori SSICA che hanno condotto studi approfonditi sugli argomenti in esame e vogliono fornire ai lettori e a chi opera nell'industria alimentare una panoramica il più possibile esaustiva e un approccio semplice e pragmatico ai temi trattati.

La serie è inaugurata dai ricercatori del reparto di Microbiologia che presentano una rassegna incentrata sul **Microbial Challenge Test**.

Il presente report fa riferimento a dati provenienti da una serie di Microbial Challenge Test (MCT) condotti su varie tipologie di salumi, stagionati e/o fermentati, tipici della salumeria Italiana, allo scopo di valutare se tali prodotti possano supportare la crescita di *Listeria monocytogenes* durante la commercializzazione a temperature di refrigerazione e/o di abuso come previsto dal Regolamento 2073/2005 sui criteri dei prodotti alimentari.

Lo scopo di questa pubblicazione è di fornire in un'unica raccolta i risultati dei tanti studi effettuati per valutare la sicurezza sanitaria di varie tipologie di salumi stagionati e/o fermentati Italiani.

I risultati dei MCT di prodotto sono presentati suddivisi per tipologia di salume. Per "salame" e per "prosciutto crudo" sono inoltre riportati anche i risultati di MCT di processo effettuati allo scopo di validarne la produzione.

Oltre alla valutazione del possibile accrescimento di *L. monocytogenes* viene anche riportata una caratterizzazione dei microbiota tipici dei vari prodotti di salumeria.

Il nostro auspicio è che questa nuova impostazione editoriale si riveli utile e incontri l'approvazione dei lettori della nostra rivista.

Key words

Listeria monocytogenes, shelf-life, challenge test, durability studies, Ready-to-Eat Food.

SOMMARIO

SALAME

SALAME CACCIATORE

MCT del processo di salame cacciatore senza l'impiego di colture starter

MCT del processo di salame cacciatore con l'impiego di colture starter

SALAME GENTILE

MCT di prodotto di salame gentile affettato e confezionato in AP

SALAME MILANO E SALAME MAGRO

MCT di prodotto di salami affettati e confezionati in AP

PROSCIUTTO CRUDO

Microbiologia del prosciutto crudo

MCT di processo

MCT di prodotto

PANCETTA

MCT di prodotto di pancetta affettata e confezionata in AP

BRESAOLA

MCT di prodotto di pancetta affettata e confezionata in AP

SPECK

Caratterizzazione del prodotto

MCT di speck affettato e confezionato in AP

MCT di speck in tranci e confezionato in SV

CULATELLO

Caratterizzazione del prodotto

MCT di culatello affettato e confezionato in AP

MCT di culatello in tranci e confezionato in SV