

"Ammuffimento rosso" dei derivati carnei insaccati a pezzo anatomico intero

Elettra Berni, Nicoletta Scaramuzza, Carlo Diaferia

RIASSUNTO

In tale lavoro sono stati approfonditi alcuni aspetti del fenomeno noto come "ammuffimento rosso", occasionalmente rilevato su alcune tipologie di derivati carnei insaccati a pezzo anatomico intero e caratterizzato dalla rapida formazione di macchie di colore rosso brillante sul budello dei prodotti.

Le indagini mirate all'isolamento e all'identificazione della specie fungina collegata a tale fenomeno hanno permesso di individuare un terreno a base di carne (LLM) quale terreno maggiormente adatto all'isolamento della muffa e *Sporendonema casei* quale responsabile della chiazzeria dei prodotti contaminati.

Dai dati registrati nelle celle di stagionatura dei prodotti oggetto di studio, è emerso che la variazione delle condizioni termo-igrometriche degli ambienti di produzione non rappresenta una possibile soluzione allo sviluppo di *S. casei*, se presente come contaminante, anche in considerazione dell'inapplicabilità o della parziale inefficacia delle misure contenitive attuabili su altre tipologie di prodotto.

In ogni caso, l'incapacità della muffa di produrre ocratossina A permette di affermare che la presenza di questa specie fungina sui substrati carnei non costituisca di fatto un problema per la salute e la sicurezza dei consumatori.

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Viale F. Tanara, 31/A - 43121 Parma