

Analisi del potenziale bioprotettivo dei batteri lattici per migliorare la shelf-life di spigole e orate fresche confezionate sottovuoto e conservate a 6 ± 2 °C

Giuseppe Comi, Lucilla Iacumin, Michela Pellegrini

Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali. Università degli Studi di Udine. Via Sondrio 2/a, 33100 Udine.

La carne di pesce è altamente deperibile a causa di enzimi endogeni e microbici che determinano il deterioramento e la durata di conservazione. I processi di deterioramento che portano ad un cambiamento significativo, sequenziale e progressivo dello stato di freschezza originario sono rapidi e dipendono dalle condizioni di allevamento, raccolta, macellazione, manipolazione e conservazione. Normalmente, la durata di conservazione del pesce eviscerato conservato a 4 ± 2 °C in confezionamento sottovuoto (SV) e atmosfera modificata (AM) è di circa 9 giorni. Il nostro obiettivo era migliorare la durata di conservazione e mantenere la qualità microbiologica e sensoriale della spigola e dell'orate eviscerata in allevamento utilizzando diversi metodi, tra cui VP, MAP e una coltura bioprotettiva contenente *Latilactobacillus sakei*, fino a 12-14 giorni. Le nostre analisi hanno mostrato che i campioni SV erano più accettabili del pesce AM, sebbene la durata di conservazione del pesce SV e AM fosse simile ed era di circa 12 giorni se conservati a 6 ± 2 °C, che è la temperatura normale nei supermercati o nei consumatori frigoriferi. Infine, siamo riusciti a prolungare la durata di conservazione del pesce SV a 14 giorni a 6 ± 2 °C lavando la spigola e l'orate eviscerate in una sospensione di colture starter bioprotettive. La coltura bioprotettiva ha ridotto la crescita di microrganismi deterioranti. Valutatori non professionisti e non addestrati hanno confermato l'accettabilità dei campioni inoculati mediante analisi sensoriale. Per saperne di più: L. Iacumin, A.S. Jayasinghe, M. Pellegrini, G. Comi, Valutazione di diverse tecniche, tra cui l'atmosfera modificata, sottovuoto, lavaggio e *Latilactobacillus sakei* come agente bioprotettivo, per aumentare la durata di conservazione della spigola fresca eviscerata (*Dicentrarchus labrax*) e del mare Orata (*Sparus aurata*), *Biologia (Basilea)*. 11 (2022) 217.

