

KLOBASE, KI IZGLEDAJO TAKO DOBRO KOT JE NJIHOV OKUS!

Proizvajalec slanih mesnih izdelkov poziva strokovnjake za varnost hrane, da klobasam z željeno plesnijo ohranijo izgled z ohranjanjem površinske plesni pod kontrolo.

KONTEKST: Podjetje izdeluje sušene klobase po tradicionalnih metodah.

Proizvodni proces obsega več stopenj: sprejem in pripravo mesa, pripravo zmesi, pripravo in polnjenje ovitkov, odcejanje, zatem sušenje in pakiranje. Varnost hrane je strateški cilj, zato proizvajalec želi proizvodnjo v zelo zahtevnem sistemu kakovosti. Oddelek za zagotavljanje kakovosti je tako IFS kot BRC certificiran. Ima lasten notranji laboratorij, ki lahko izvaja mikrobiološke preglede.

Kljub vsem ukrepom, ki so bili sprejeti za zaščito produkta pred ne željeno kontaminacijo, je podjetje začelo prvič opažati **rumeno-oranžno obarvanje na svojem izdelku klobase, zaradi česar so v take za trg neprimerne**. Ta napaka in videz povzroča precejšnjo finančno izgubo v tem skromnem podjetju (200 zaposlenih), ki se hitro širi.

Ker se je ta raven kakovosti za potrošnika izkazala za preveč nedosledno, in če obstaja resnična

nevarnost, da bi jih supermarketi nehali ponujati, je bila družba resno zaskrbljena zaradi finančne stabilnosti. Proizvajalec je želel vedeti, kakšna je glivična flora okoli proizvodnega obrata in identificirati onesnaževalce, da bi jih lahko izolirali in odstranili.

REZULTATI: Po analiziranju pojavov, ki so jih opazili v proizvodnji v njihovem strokovnem laboratoriju, so naši strokovnjaki za varnost hrane razumeli mehanizem, s katerim se je pojavilo barvanje na klobasah proizvajalca. **Razkrili so odgovorne seve** in potrdili, v kateri fazi proizvodnega procesa se je razvila kontaminacija. Proizvajalec je lahko okrepil sistem kakovosti, zahvaljujoč poročilu, ki smo ga predložili o spoznanjih (oprema, načini in pogoji razvoja, metode razširjanja itd.). Program mikrobioloških pregledov je bil revidiran (zrak, površine in vhodni materiali), predvsem s pomočjo AIRTEST® aero-biokolektorja, načrt razkuževanja je bil izpostavljen in prilagojen rezultatom preverjanja (Ultradifuzijska® zračna in površinska dezinfekcija).

Od takrat je onesnaženje površin prenehalo, kot tudi pritožbe strank glede videza klobas.

VPRAŠAJTE VAŠE STROKOVNJAKE

Ali mi zadolžena služba za identifikacijo daje natančne informacije o izsledkih, katere želim vedeti?

Identifikacija mora dajati natančne podatke, ki se določijo glede na njihov izvor. Poročilo se dopolni z literaturo o indentificirani kontaminaciji: značilnosti seva, tip opreme, razvojni pogoji, odgovornost pri razvoju mikotoksinov.

Poročilo o analizi vsebuje natančne informacije, ki vam omogočajo, da sami obravnavate zadevo in dosežete lastno razlago rezultatov pregledov.

Kako pripraviti laboratorijsko operacijo, ki simulira naš proizvodni proces?

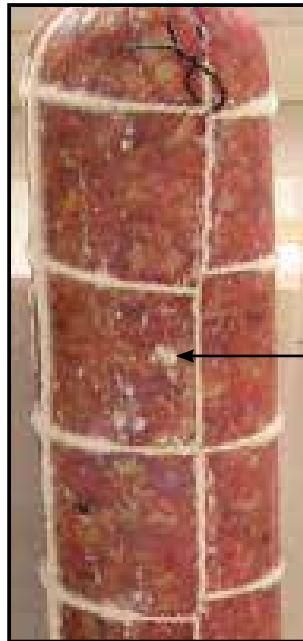
Študijo izvedljivosti izvaja naš strokovnjak v laboratoriju za varnost hrane. Inženir za ocenjevanje je vaš namenski kontakt za zbiranje vseh potrebnih podatkov za izvedbo študije: procesni parametri, preverjanja, ki ste jih že samostojno opravili, itd. Ni treba posebej reči, da so vsi ti podatki strogo zaupni.

Nato vam pošljemo ponudbo za laboratorijsko storitev po meri.



LABORATORIJSKA REPRODUKCIJA V SUŠILNICI - FERMENTIRANJE IN FAZA SUŠENJA

Vzorec klobase
pred vhomom v
termično komoro



A. PROIZVODNJA KONTROLNIH VZORCEV (brez nadzora kontaminantov)

Korak 1: termična obdelava

Penicillium sp

OPAŽANJA:
Začetek razvoja tehnološke flore v
notranjosti izdelka in na ovitku

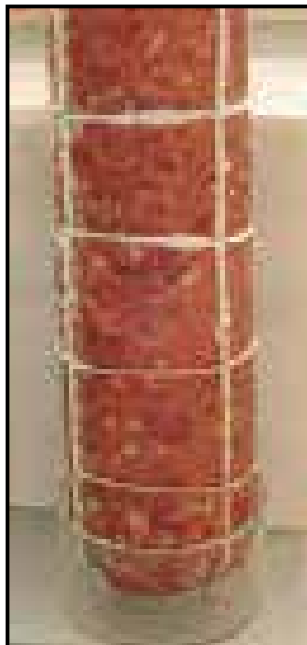
stopnja 2:
Fermentacija



Korak 3: predhodno
sušenje

OPAŽANJA:
Penicillium sp. pokriva
celotno površino klobase
po 3 dneh pred sušenjem:
eksperimentalni pogoji
omogočajo sprejemljivo
reprodukcijo pogojev za
razvoj Fermentacije klobas.



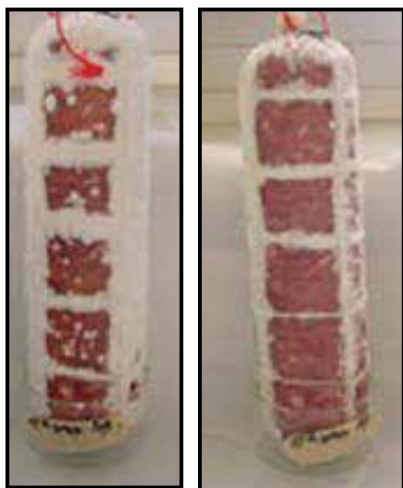


B. PRESKUSI cepljenja - razkrivanje onesnaževalcev cepljenje po postopku A

1. korak: termična obdelava

OPAŽANJA:

Ni se razvila nobena tehnološka flora



2. faza: fermentacija

OPAŽANJA:

V primerjavi s kontrolnim vzorcem se *Penicillium sp* razvije zelo počasi.

Nepokrita območja kažejo madeže: kontaminant se je razvil.

Identifikacija kontaminanta, kot B kvasovke.
Te kvasovke B ustreza kvasu, ki je bil identificiran v številnih vzorcih, ki so bili poslani kupcu in so bili predhodno sumljivi, da igrajo močno vlogo pri procesu kontaminacije.

ŽE 25 LET JE VARNOST PREHRANE IZVEDBENA METODA ZA PREPREČEVANJE
IN REŠEVANJE VPRAŠANJ KVALITETNE HRANE NA VSAKO FAZO VERIGE
ZA PREDELAVO HRANE OD KMETIJE DO KROŽNIKA.

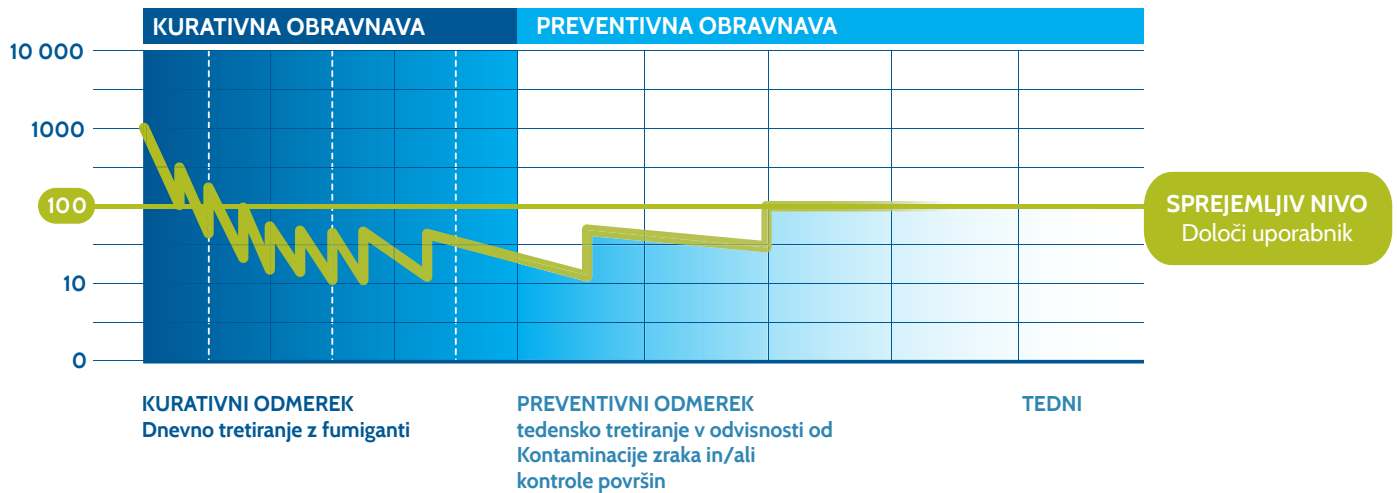
Odkrijte našo popolno ponudbo rešitev na naši spletni strani

KAKO OHRANJAMO MIKROBIOLOŠKO RAVNOTEŽJE?

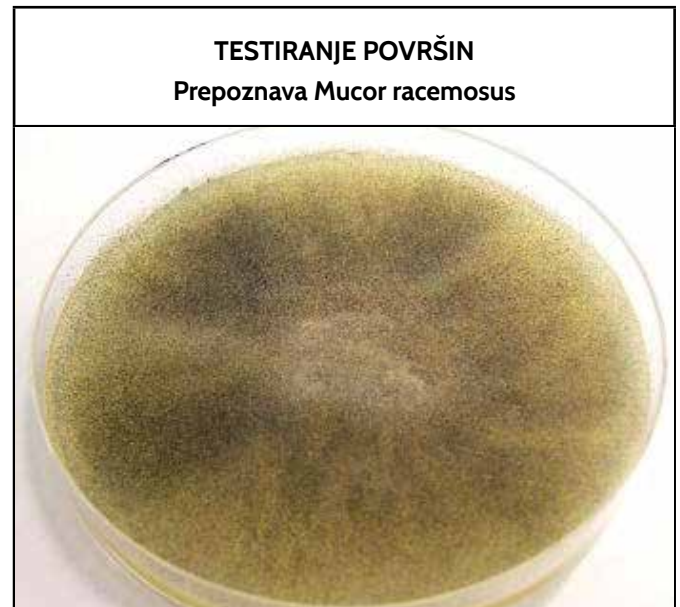
Z UPORABO SPREMEMBE OBRAVNAVANJA
NA PODLAGI PREGLEDA ONESNAŽENJA

AERO-BIOKONTAMINACIJA

V CFU / m³ (enota, ki tvori kolonijo)



Sample Ω		Volume	CFU/m ³	Average	Lab observations: MUCORALES PRESUMED
A16	V1		142	127	None
	V2		112		None
A17	V1		591	554	1 Mucorales Rhizopus stolonifer
	V2		516		None



ŽE 25 LET JE VARNOST PREHRANE IZVEDBENA METODA ZA PREPREČEVANJE
IN REŠEVANJE VPRAŠANJ KVALITETNE HRANE NA VSAKO FAZO VERIGE
ZA PREDELAVO HRANE OD KMETIJE DO KROŽNIKA.

Odkrijte našo popolno ponudbo rešitev na naši spletni strani