

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un producto en base a fermentos lácticos con actividad anti *Listeria monocytogenes* para la elaboración de quesos con inocuidad controlada.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0013
Ejecutor	Agroindustrial Nutrics Ltda.
Empresa/Persona beneficiaria	Empresas elaboradoras de quesos.
Fecha de inicio	01-04-2014
Fecha de término	30-09-2015
Costo total	\$ 79.840.000
Aporte FIA	\$ 62.380.000
Aporte contraparte	\$ 17.460.000
Región de ejecución	XIII y VI
Región de impacto	Nacional
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Bovinos de leche
Rubro/s	Elaboración de quesos



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

METROPOLITANA

LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

Arica y Parinacota <

Tarapacá <

Antofagasta <

Atacama <

Coquimbo <

Valparaíso <

Metropolitana de Santiago <

Libertador General Bernardo O'Higgins <

Maule <

Biobío <

La Araucanía <

Los Ríos <

Los Lagos <

Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo <

Magallanes y de la Antártica Chilena <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2014-0013





FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un producto en base a fermentos lácticos con actividad anti *Listeria monocytogenes* para la elaboración de quesos con inocuidad controlada.



Resumen

La industria quesera nacional actualmente enfrenta diversos desafíos como el cumplimiento de las exigencias de calidad del mercado y, por sobre todo, la entrega de productos inocuos a los consumidores.

En el año 2012 la producción de quesos fue de 82.307.190 kg, de los cuales, una gran proporción se exportó a mercados con altos estándares de exigencias de inocuidad alimentaria.

En este contexto cobra gran importancia el hecho de que en los últimos cinco años en Chile han ocurrido brotes de *Listeria monocytogenes*, donde los quesos se encuentran entre los principales alimentos involucrados. Estos brotes han producido gran impacto en la población, especialmente en los grupos de riesgo (embarazadas, ancianos, otros), entre los cuales se presentaron varios casos fatales.

La industria quesera requiere en forma urgente soluciones que ayuden a eliminar a este patógeno de sus productos a fin de obtener un alimento inocuo, lo cual constituye una ventaja tanto para la empresa, ya que reduciría las pérdidas económicas derivadas del retiro de productos y de la mala imagen asociada, como para los consumidores y el estado (reducción de costos por casos positivos). Cabe destacar que todas las empresas queseras de Chile necesitan una estrategia anti listeria, ya que sin excepción están expuestas a su presencia.

Este proyecto propone el desarrollo de un fermento láctico a base de bacterias locales con actividad anti listeria, destinado a ser utilizado en la elaboración de quesos madurados de vaca y oveja. Cabe mencionar que la industria nacional normalmente usa fermentos lácticos de origen importado.

Esta iniciativa constituye una innovación, ya que podría originar un fermento de uso comercial con actividad anti listeria, hoy no disponible en el mercado nacional, que hará posible la elaboración de productos con mayor inocuidad y que podría ser incluido en los sistemas productivos tradicionales.

La comercialización final de este fermento no solo apunta al mercado nacional, sino también a mercados externos, donde listeria también es un importante problema para la industria quesera local.

Objetivo general

Desarrollo de un producto comercial a base de fermentos lácticos con actividad anti *Listeria monocytogenes* para la elaboración de quesos con características diferenciadoras e inocuidad controlada.

Objetivos específicos

- 1 Seleccionar bacterias lácticas que presenten actividad anti listeria y que posean propiedades tecnológicas deseables (estabilidad frente a cambios de temperatura y pH).
- 2 Obtener un fermento seco a través de metodología de spray dryer y desarrollar un formato comercializable que pueda ser integrado en las líneas productivas de quesos, sin cambiar los procedimientos operativos actuales.
- 3 Evaluar la factibilidad tecnológica de la incorporación del fermento seleccionado en el proceso productivo de quesos.
- 4 Mejorar la inocuidad de quesos elaborados con leche pasteurizada, mediante el empleo de fermentos lácticos locales con actividad anti listeria.
- 5 Desarrollar una estrategia de comercialización para el producto validado.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

