

Efsa: valutata la crescita batterica nella carne prima del congelamento

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha valutato la crescita dei batteri nella carne di bovini, ovini e suini durante le fasi di refrigerazione, stoccaggio, congelamento e scongelamento. Le modalità di conservazione prima dell'arrivo al consumatore possono infatti influenzare sia la sicurezza microbiologica sia la qualità del prodotto.

Gli esperti hanno analizzato diversi scenari di conservazione, confrontandoli con uno scenario di riferimento, utilizzando modelli matematici per stimare il cosiddetto "tempo di equivalenza". I risultati mostrano che temperatura e confezionamento sottovuoto incidono significativamente sulla crescita batterica.

In alcuni casi, come la conservazione a 7 °C sottovuoto, il tempo di sicurezza prima del congelamento può ridursi a pochi giorni. Dopo lo scongelamento, la crescita batterica risulta generalmente limitata, ma un'ulteriore conservazione può aumentare il rischio. Sulla base di queste evidenze, la Commissione europea potrebbe valutare modifiche alla legislazione vigente.