



MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO-CURADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES ESTRATEGIAS A LO LARGO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN PARA LA INACTIVACIÓN DE *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Modelos predictivos de inactivación de *L. monocytogenes* con Altas Presiones Hidrostáticas y con agua electrolizada. Protocolos para aplicar el tratamiento de APH más efectivo en embutidos crudo-curados. Protocolos de higienización para materias primas auxiliares y protocolos de limpieza y desinfección para superficies que incluyan como desinfectante agua electrolizada.

IMPACTO

La garantía del cumplimiento del criterio sanitario "ausencia de *L. monocytogenes* en 25 g de producto", facilitará y mejorará la comercialización de estos productos dentro y fuera de la Unión Europea.

Financiación

