

# Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 33, No 3 (1982)

**Υπεύθυνα σύμφωνα με το νόμο**

ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Επισημοί Σωματείο άνεγνωρισμένο, έπισημοί 110/19.2.1975

Εδείο: Αθήνων.

Έτος γέννησής 1982.

Κύριο κής

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΟΙ: Έκείδεται υπό αίρετης πενταετούς συντακτικής έπιτροπής (Σ.Ε.) μέλών τής Ε.Κ.Ε.

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ό Πρόεδρος τής Σ.Ε. Λουκάς Εύσταθίου, Ζαλοκίστα 30, Χαλάνδρι, Τηλ. 6823439

Ενικός Έπι:

Προποός

Ψόφονος

Λοιμωτρούδης

Πρόλογος

Προστασία - Έκτίωση

ΕΠΙΤΑΛΟΦΟΣ Α.Β.Ε.Ε.

12 16 Αθήνα

7513 - 9214820

ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Αθήνα

Έπισημοί:

546

Ταχυδρομείο

Έπισημοί:

Έπισημοί	δρχ.	500
Έπισημοί	"	1000
Έπισημοί ημεούδης	"	300
Έπισημοί άλλουδης	"	500
Έπισημοί του έτους	"	200
κ.λ.π.	"	1000

P.O.B. 546

Central Post Office

Athens - Greece

Έπισημοί L. Efsthioiu

Zalokosta 30,


Έπισημοί Halandri

Greece

Έπισημοί rates:

(Foreign Countries)

S.A. 20 per year.



## Δελτίον

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ

ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β

ΤΟΜΟΣ 33

ΤΕΥΧΟΣ 3

ΙΟΥΛΙΟΣ - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

1982

# Bulletin

OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY

SECOND PERIOD

VOLUME 33

No 3

JULY - SEPTEMBER

1982

Έπισημοί και έμβόσημοι άποστέλονται έπ' όνόμω κ. Στ. Μόλιμη Κτην. Ίνστι. Ύγιανής και Τεχνολογίας Τροφήων. Έπρά όδός 75, Τ.Τ. 301 Αθήνα. Μόλιμη έπισημοί κ.λ.π. άποστέλονται στον κ. Α. Εύσταθίου, Κτηνιατρού Ίνστιτούτο Φυσιολογίας, Άνεπαγωγής και Διατροφής Ζώων, Ναυπόλεος 9-25, Άγία Παρασκευή Άττικής.

## Water activity: Its significance and application in food safety and preservation

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Α. ΓΕΝΗΠΩΡΓΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.21545](https://doi.org/10.12681/jhvms.21545)

Copyright © 2019, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Α. ΓΕΝΗΠΩΡΓΗΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### To cite this article:

ΓΕΝΗΠΩΡΓΗΣ Κ. Α. (2019). Water activity: Its significance and application in food safety and preservation. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 33(3), 211–225. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21545>

## ΕΝΕΡΓΟ ΝΕΡΟ ( $a_w$ ): ΣΗΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Α. ΓΕΝΗΓΙΩΡΓΗΣ\*

### WATER ACTIVITY: ITS SIGNIFICANCE AND APPLICATION IN FOOD SAFETY AND PRESERVATION

CONSTANTIN A. GENIGEORGIS\*

#### SUMMARY

One of the most important environmental parameters which affect the growth, biochemical activities and death of microorganisms in foods is water activity ( $a_w$ ). By appropriate adjustment of  $a_w$  in the food system the food scientist can secure its extended preservation and minimize the possibility of a food-borne disease problem. This paper deals with the following subjects with respect to  $a_w$ : the effect of  $a_w$  on the growth and the biochemical activities of microorganisms; the parameters which affect the water requirement of microorganisms; the effect of  $a_w$  on the survival of microorganisms at low and high temperature; the technology of  $a_w$  adjustment in foods and its food safety implications and finally a discussion of some recent developments, trends and problems in the application of the  $a_w$  principle in food preservation.

#### I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ένας από τους πλέον σπουδαίους παράγοντας του περιβάλλοντος που επηρεάζουν την ανάπτυξη, βιοχημική δραστηριότητα, βλάστηση σπόρων και θάνατο των μικροοργανισμών (Μ.Ο) στις τροφές είναι το ενεργό ή ελεύθερο νερό (water activity). Με κατάλληλη ρύθμιση της ποσότητας του ενεργού νερού στις τροφές ο επιστήμων των τροφίμων μπορεί σήμερα να εξασφαλίσει την παρατεταμένη συντήρησή τους και να μειώσει τον κίνδυνο τροφοδηλητηριάσεων.

#### II. ΟΡΙΣΜΟΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Ός συντελεστής ενεργού ή ελεύθερου νερού ( $a_w$ ) μιάς τροφής ή διαλύματος θεωρείται ο λόγος της πίεσεως των υδρατμών της τροφής ή διαλύματος (P) σε σχέση με την πίεση των υδρατμών του άπεσταγμένου νερού ( $P_0$ ) στην ίδια θερμοκρασία ( $a_w = P/P_0$ ). Όταν η τροφή είναι σε ίσορροπία με την ατμόσφαιρα τότε η σχετική υγρασία αντιστοιχεί με  $100 \times a_w$ . Η προσθήκη αλάτων, σακχάρων ή άλλων ουσιών στο νερό ή την τροφή μειώνει το  $a_w$ .

---

\* Τμήμα Έπιδημιολογίας και Προληπτικής Ύατρικής Κτηνιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Καλιφόρνιας, Davis, CA, 95616, USA.  
Department of Epidemiology and Preventive Medicine, School of Veterinary Medicine, University of California, Davis, California 95616, USA.

Στήν περίπτωση τῶν ιδεωδῶν διαλυμάτων τὸ  $a_w$  σύμφωνα μὲ τὸ νόμο τοῦ Ραούλ ἰσοῦται μὲ

$$a_w = \frac{N_2}{N_2 + N_1}$$

δπου  $N_1$  καὶ  $N_2$  εἶναι τὰ γραμμομόρια τῆς οὐσίας καὶ τοῦ διαλύτου (νερὸ) ἀντίστοιχα (30,65). Ἐτσι γιὰ μιὰ ιδεώδη διάλυση ἑνὸς γραμμομορίου μιᾶς οὐσίας σὲ νερὸ τὸ  $a_w$  θὰ εἶναι  $1000/18/1000/18+1 = 0.9823$ . Στὴν πραγματικότητα μὴ ἠλεκτρολύτες σὲ ἀραιὲς συγκεντρώσεις πλησιάζουν αὐτὴ τὴ θεωρητικὴ τιμὴ, ἐνῶ διαλύματα ἠλεκτρολυτῶν ἀπομακρύνονται σημαντικὰ τῆς θεωρητικῆς τιμῆς σὲ ὄλες τὶς συγκεντρώσεις. Ἐτσι διάλυμα ἑνὸς γραμμομορίου ζάχαρης, NaCl, γλυκερίνης καὶ CaCl ἔχουν ἀντίστοιχα  $a_w$  0.9806, 0.9669, 0.9816 καὶ 0.945 ἀντὶ τῆς θεωρητικῆς τιμῆς τοῦ 0.9823.

Τροφῆς μὲ τὸ αὐτὸ ποσὸ νεροῦ δὲν ἔχουν ἀπαραίτητα τὸ ἴδιο  $a_w$ . Ἐπίσης τροφῆς μὲ τὸ ἴδιο  $a_w$  δὲν ἔχουν ἀπαραίτητα τὸ ἴδιο ποσὸ συνολικοῦ νεροῦ (5, 6, 9). Γιὰ κάθε τροφή ὑπάρχει εἰδικὴ καμπύλη ποῦ συσχετίζει τὸ  $a_w$  μὲ τὸ συνολικὸ ποσὸ νεροῦ. Ἡ σχέση  $a_w$  μὲ τὸ συνολικὸ νερὸ μεταβάλλεται ἀνάλογα μὲ τὸν τρόπο ρυθμίσεως τοῦ  $a_w$  δηλαδὴ ἐὰν προστέθηκαν οὐσίες γιὰ νὰ ληφθεῖ μιὰ ὀρισμένη τιμὴ  $a_w$  ἢ ἔγινε πρῶτα ἀφυδάτωση τῆς τροφῆς καὶ μετὰ προστέθηκε νερὸ ἕως δτου ληφθεῖ τὸ  $a_w$  ποῦ ἐπιθυμοῦμε (7,65).

### III. ΕΝΕΡΓΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

Τὸ  $a_w$  τῶν τροφῶν ἐπηρεάζει σημαντικὰ τὴν ἀνάπτυξη τῶν Μ.Ο., τὶς μεταβολικὲς τοὺς δραστηριότητες καὶ τὴν ἀντίσταση καὶ ἐπιβίωσή τους σὲ διάφορα περιβάλλοντα. Οἱ ἐπιδράσεις αὐτὲς ἀφοροῦν τόσο τοὺς παθογόνους ὅσο καὶ τοὺς μὴ παθογόνους Μ.Ο. ποῦ προκαλοῦν ἀλλοιώσεις τῶν τροφίμων ἢ χρησιμοποιοῦνται σὰν καλλιέργειες ἀπὸ τὶς βιομηχανίες τροφίμων.

#### *A. Ἐπίδραση $a_w$ ἐπὶ τοῦ πολλαπλασιασμοῦ καὶ τῶν μεταβολικῶν δραστηριοτήτων τῶν μικροοργανισμῶν.*

Γενικὰ τὸ  $a_w$  ἐπηρεάζει τὴ φάση προσαρμογῆς (lag phase) καὶ τὴν ταχύτητα πολλαπλασιασμοῦ καὶ θανάτου τῶν Μ.Ο. (59,65). Οἱ Μ.Ο. ἀναπτύσσονται στὶς τροφῆς μέσα σὲ ὀρισμένα ὄρια  $a_w$ . Ἡ φάση προσαρμογῆς παρατείνεται ὅσο τὸ  $a_w$  ἀυξάνει. Οἱ περισσότεροι Μ.Ο. ποῦ ἀναπτύσσονται στὶς τροφῆς ἀπαιτοῦν ὑψηλὸ  $a_w$  (κοντὰ στὸ 1) γιὰ ταχύτερο καὶ ἄνετο πολλαπλασιασμό. Ἐλάχιστοι Μ.Ο. ἀπαιτοῦν μειωμένο  $a_w$ . Ὁ πολλαπλασιασμός τῶν Μ.Ο. παύει ὅταν τὸ  $a_w$  μειώνεται κάτω τοῦ 0.62. Κάτω τῆς τιμῆς αὐτῆς ἐπίσης οἱ Μ.Ο. πεθαίνουν βαθμιαῖα καὶ μὲ ταχύτητα ποῦ ἐπηρεάζεται ἀπὸ πολλοὺς παράγοντες. Γενικὰ οἱ μύκητες εἶναι πιὸ ἀνθεκτικοὶ σὲ χαμηλὸ  $a_w$  ἀπὸ ὅτι οἱ ζῦμες ποῦ εἶναι πιὸ ἀνθεκτικὲς ἀπὸ τὰ μικρόβια.

Οἱ ἀπαιτήσεις τῶν Μ.Ο. σὲ ἐλεύθερο νερὸ καὶ ἡ χαμηλότερη τιμὴ τοῦ  $a_w$  ποῦ σταματᾷ τὸν πολλαπλασιασμό ἐπηρεάζονται ἀπὸ:

1) Διατροφή: Το είδος της τροφής επηρεάζει την ταχύτητα ανάπτυξεως σε ένα όρισμένο  $a_w$ . Βιταμίνες και όρισμένα αμινοξέα επιτρέπουν την ανάπτυξη των σταφυλοκόκκων και σαλμονελλών σε χαμηλότερο  $a_w$  (9,53,61).

2) Όξυγόνο: Οί σταφυλόκοκκοι και οί σαλμονέλλες αναπτύσσονται σε τροφές με χαμηλότερο  $a_w$  υπό αερόβιες συνθήκες από ότι με αναερόβιες συνθήκες (19,23).

3) Θερμοκρασία: Γενικά το χαμηλότερο  $a_w$  επιτυγχάνεται όταν ή θερμοκρασία είναι ή πλέον ευνοϊκή.

4) Είδος ρυθμιστικής ουσίας: Η ρύθμιση του  $a_w$  με μιá όρισμένη ουσία ή μίγματα ουσιών σε μιá όρισμένη τιμή έχει διαφορετική επίδραση στον κάθε Μ.Ο. (4, 48,53).

5) Ρύθμιση pH: Στο πλέον ευνοϊκό pH οί Μ.Ο. αναπτύσσονται στο πλέον χαμηλό  $a_w$  (3,4,50,53).

6) Τρόπος ρυθμίσεως του  $a_w$ : Η ρύθμιση του  $a_w$  με προσθήκη διαφόρων ουσιών επιτρέπει ανάπτυξη σε χαμηλότερο  $a_w$  από ότι εάν ή ρύθμιση στην ίδια τιμή  $a_w$  γινόταν με συνδυασμό αφυδατώσεως και στή συνέχεια με προσθήκη νερού (32).

7) Αρχικός αριθμός μικροοργανισμών και διαφορές μεταξύ στελεχών: Μέχρι ένα όριο όσο πιο έντονος ό βαθμός μόλυνσεως της τροφής από ένα όρισμένο είδος Μ.Ο., τόσο πιο χαμηλό είναι το  $a_w$  που σταματά τον πολλαπλασιασμό (18-23,47,66). Διαφορές μεταξύ στελεχών έχουν παρατηρηθεί επανειλημμένα.

#### *B. Ελάχιστες τιμές $a_w$ για την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών.*

1) **Staphylococcus aureus.** Αερόβια ανάπτυξη παρατηρήθηκε σε  $a_w$  0.86 και αναερόβια σε 0.9 υπό του Scott (53).

Πρόσφατα παρατηρήθηκε αερόβια ανάπτυξη σε  $a_w$  0.83-0.84 (32, 63). Αερόβια παραγωγή έντεροτοξίνης Α παρατηρήθηκε σε 0.87 και 0.86 αντίστοιχα σε κρέας βοδινό και ζαμπόν (61). Αερόβια παραγωγή έντεροτοξινών Β και C παρατηρήθηκε σε  $a_w$  0.925 (18,20,62).

2) **V. parahaemolyticus:** Ελάχιστο  $a_w$  0.937, 0.945, 0.957, 0.983 και 0.986 παρατηρήθηκε όταν το  $a_w$  ρυθμίστηκε αντίστοιχα με γλυκερίνη, KCl, ζάχαρη, γλυκόζη και propylene oxide (4).

3) **Salmonella:** Η χαμηλότερη τιμή  $a_w$  που επέτρεψε αερόβια ανάπτυξη των σαλμονελλών ήταν 0.93 (8).

4) **B. cereus.** Το ελάχιστο  $a_w$  που επέτρεψε ανάπτυξη σε ζωμό ήταν 0.955 (51).

5) **C. perfringens:** Το ελάχιστο  $a_w$  βρέθηκε να είναι 0.95-0.97, όταν χρησιμοποιήθηκε ζάχαρη ή NaCl και 0.93-0.95 όταν χρησιμοποιήθηκε γλυκερίνη (29,60).

6) **C. botulinum:** Ανάπτυξη και τοξιγένεση έχει παρατηρηθεί για τους τύπους Α και Β σε  $a_w$  0.93 και 0.97 όταν ή ρύθμιση του  $a_w$  έγινε αντίστοιχα με γλυκερίνη και NaCl. Το ελάχιστο  $a_w$  για τον τύπο Ε ήταν 0.95 και 0.98 κάτω από τις ίδιες συνθήκες (3).

7) Άλλοι παθογόνοι μικροοργανισμοί: Ή **Y. enterocolitica** παύει νά αναπτύσσεται όταν τό  $a_w$  είναι 0.945 (58). Ή ανάπτυξη του **Campylobacter** παρεμποδίζεται μέ 3.5% άλμη (14) τής όποιás τό  $a_w$  ύπολογίζεται σέ 0.985. Γενικά όταν χρησιμοποιούνται NaCl καί σάκχαρα γιά τή ρύθμιση του  $a_w$ , τότε ή ανάπτυξη τής **E. coli** παρεμποδίζεται μέ  $a_w < 0.95$  καί τής **Shigella** μέ  $a_w < 0.96$  (8.37).

**Μύκητες:** Οί μύκητες μπορούν νά αναπτυχθούν σέ τροφές μέ πολύ χαμηλό  $a_w$  ( $> 0.62$ ). Ήλάχιστες τιμές  $a_w$  πού επέτρεψαν παραγωγή μυκοτοξινών είναι: γιά Citrinin 0.90, γιά Patulin 0.9, γιά Cyclospiazonic acid 0.87, γιά Citreoviridin 0.86, Ochratoxin A 0.85, Criseofulvin 0.85, Aflatoxin 0.83 καί γιά Penicillic acid 0.80 (2.13.37). Γενικά οί μύκητες αναπτύσσονται σέ χαμηλότερο  $a_w$  από έκείνο πού χρειάζεται γιά τήν παραγωγή μυκοτοξινών.

### Γ. Ήνεργό νερό καί επιβίωση τών μικροοργανισμών

1) Ήπίδραση του  $a_w$  στην θερμοανθεκτικότητα του μικροοργανισμού: Γενικά ή θερμοανθεκτικότητα τών βλαστικών μορφών τών Μ.Ο αυξάνει μέ τήν μείωση του  $a_w$  καί εξαρτάται από τό είδος καί τήν ποσότητα τής προσθετικής ούσιás πού χρησιμοποιήθηκε γιά τή ρύθμιση του  $a_w$  (23,65). Συχνά σέ χαμηλό  $a_w$  ύπάρχει μεγαλύτερη επίδραση τής τοξικότητας τών ούσιών από ότι ή αύξηση τής θερμοανθεκτικότητας. Οί επίδράσεις τών διαφόρων ρυθμιστικών ούσιών επί τής θερμοανθεκτικότητας τών Μ.Ο. είναι πιό έμφανείς σέ  $a_w$  0.2-0.4. Ή προσθήκη ύδατανθράκων γενικά αυξάνει τήν θερμοανθεκτικότητα ένώ τό NaCl τήν μειώνει. Ή επίδραση άραιών συγκεντρώσεων εξαρτάται από τόν Μ.Ο., είδος τροφής καί συγκέντρωση. Ή θερμοαντοχή τών σπόρων αυξάνει μέ τήν μείωση του  $a_w$  (23). Ή μέγιστη θερμοαντοχή παρατηρείται σέ  $a_w$  0.2-0.4 (46). Αύξημένη συγκέντρωση άλάτων μειώνει τήν άνάνηψη τραυματισμένων σπόρων. Ή θερμοαντοχή τών σπόρων του **C. botulinum E** αυξήθηκε κατά 10 φορές μέ τή μείωση του  $a_w$  από 1 σέ 0.9 (46). Ή λογάριθμος τής τιμής D σέ 95°C γιά τούς σπόρους του **B. subtilis** ήταν 4 όταν τό  $a_w$  ρυθμίστηκε μέ άτμούς, 2.5 όταν ρυθμίστηκε μέ LiCl καί 1.5 όταν ρυθμίστηκε μέ γλυκερίνη. Στις τροφές γενικά όσο τό  $a_w$  μειώνεται καί ή τροφή γίνεται «πιό ξηρή», τόσο πιό έντονη θέρμανση (ύψηλότερη θερμοκρασία ή παράταση χρόνου) χρειάζεται γιά άποτελεσματική καταστροφή του αυτου άρχικου άριθμου Μ.Ο. Ή παρουσία λιπών μειώνει τό  $a_w$  καί αυξάνει τήν θερμοαντοχή. Ήτσι οί σπόροι του **B. cereus** βρέθηκαν νά είναι 1.000 φορές πιό άνθεκτικοί σέ λάδι σόγιας από ότι σέ λάδι σόγιας μέ 1% νερό (45). Γιά τούς σταφυλοκόκκους ή  $D_{60}$  ήταν 5.3 καί 42.4 λεπτά όταν ή θέρμανση έγινε σέ 10% σκόνη γάλα καί σκόνη γάλα μέ 57% ζάχαρη (23). Γιά τίς σαλμονέλλες ή  $D_{57}$  ήταν 0.6-1.5 καί 5-38 λεπτά άντίστοιχα σέ  $a_w$  0.99 καί 0.96 (23). Είδικά γιά τήν **S. senftenberg 775W** ή  $D_{57}$  ήταν 13-16 καί 43-55 λεπτά σέ  $a_w$  0.99 καί 0.96 (23).

Πρίν μερικά χρόνια ή κατανάλωση σοκολάτας προκάλεσε έκτεταμένες τροφοδηλητηριάσεις στις Η.Π.Α καί τόν Καναδά. Πειραματισμοί άπέδειξαν ότι ή

υπεύθυνη για την τροφοδηλητηρίαση σαλμονέλλα ήταν πάρα πολύ θερμοανθεκτική στο περιβάλλον της σοκολάτας και επέζησε της διαδικασίας παραγωγής. Βρέθηκε πώς ή  $D_{70}=12$  ώρες. Δηλαδή χρειάστηκαν 12 ώρες θερμάνσεως της σοκολάτας σε  $70^{\circ}\text{C}$  για τη μείωση του αρχικού αριθμού των σαλμονελλών κατά 90%. Η περιεκτικότητα της σοκολάτας σε νερό ήταν 1%, πράγμα που εξηγεί και τη μεγάλη θερμοανθεκτικότητα του Μ.Ο. Η  $D_{57}$  για την **S. montevideo** σε  $a_w=0.96$  και pH 6.9 όταν η ρύθμιση του  $a_w$  έγινε με ζάχαρη, γλυκερίνη, σορβιτόλη, φρουκτόζη και ζάχαρη με γλυκόζη (40:1) ήταν αντίστοιχα 16.5, 1.2, 5.5, 9 και 1.3 λεπτά (10). Η διαφορετική επίδραση των παραπάνω καθώς και άλλων ουσιών στην θερμοανθεκτικότητα των Μ.Ο. αποδίδεται στο βαθμό άφωδατώσεως και το βαθμό αντικαταστάσεως του ένδοκυτταρικού νερού από τις ρυθμιστικές ουσίες. Το τελικό αποτέλεσμα είναι η αλλαγή της ένδοκυτταρικής πίεσεως και του  $a_w$ .

2) *Επιβίωση των μικροοργανισμών κατά την κατάψυξη:* Κατά την κατάψυξη των τροφίμων το  $a_w$  μειώνεται λόγω κρυσταλλώσεως του νερού. Ο βαθμός μείωσης του  $a_w$  εξαρτάται από την θερμοκρασία καταψύξεως και άποθηκέυσεως. Έτσι το  $a_w$  του νερού στους  $-5, -10, -15, -20,$  και  $-50^{\circ}\text{C}$  είναι αντίστοιχα 0.953, 0.907, 0.864, 0.823 και 0.62, (34, 36, 37). Κατεψυγμένες τροφές κάτω του σημείου καταψύξεως και στην ίδια θερμοκρασία έχουν το ίδιο  $a_w$ . Έτσι φρέσκο κρέας, σαλάμι αέρος και άλλαντικό τύπου Bologna είχαν 0.864 στους  $-15^{\circ}\text{C}$  και 0.823 στους  $-20^{\circ}$  (34).

Λόγω μείωσης του  $a_w$  ο πολλαπλασιασμός των Μ.Ο στις κατεψυγμένες τροφές μειώνεται και τελικά αναστέλλεται ανάλογα με το  $a_w$ , την θερμοκρασία και το είδος του Μ.Ο. Γενικά οι μύκητες και οι ζύμες επειδή έπηρεάζονται λιγότερο από ότι τα μικρόβια στη μείωση του  $a_w$  μπορούν να συνεχίσουν την ανάπτυξη τους σε κατεψυγμένες τροφές και χαμηλότερες θερμοκρασίες. Αν και αναφέρεται στη βιβλιογραφία ανάπτυξη των Μ.Ο. σε  $-18$  και  $-34^{\circ}\text{C}$  (16) από πρακτικής απόψεως  $-12^{\circ}\text{C}$  θεωρείται ως το κατώτερο όριο το οποίο επιτρέπει πολλαπλασιασμό Μ.Ο. που έχουν κάποια σημασία στις τροφές.

Κατά την κατάψυξη όρισμένοι Μ.Ο. τραυματίζονται άμετάτρεπτα, άλλοι επουλώνουν τα τραύματά τους κατά την απόψυξη και άλλοι παραμένουν χωρίς τραυματισμό. Επίσης αναμένεται μείωση του αρχικού αριθμού των Μ.Ο. κατά 10-100 φορές. Η μείωση αυτή συνεχίζεται με βραδύτερο ρυθμό κατά τη διάρκεια της άποθηκέυσεως και εξαρτάται από ένα αριθμό παραγόντων. Οι κατά Gram θετικοί είναι πιο ανθεκτικοί από τους κατά Gram αρνητικούς. Γενικά υπάρχει καλύτερη επιβίωση των Μ.Ο σε χαμηλότερες θερμοκρασίες άποθηκέυσεως. Η επιβίωση εξαρτάται επίσης από το είδος της τροφής και μειώνεται όταν η θερμοκρασία δεν παραμένει σταθερή (23,28,43). Τα παράσιτα στις τροφές είναι ευαίσθητα στην κατάψυξη ενώ οι ιοί και οι σπόροι είναι πολύ ανθεκτικοί.

#### Δ. *Άφωδατωμένες τροφές* — $a_w$ — επιβίωση μικροοργανισμών

Η συντήρηση των τροφίμων με ξηρασία βασίζεται στην αφαίρεση όρισμέ-

νης ποσότητας νερού για να μειωθεί το  $a_w$  κάτω του 0.62, όποτε παύει ο πολλαπλασιασμός των Μ.Ο. Συνήθως οι αποξηραμένες τροφές έχουν  $a_w < 0.1$ . Οι Μ.Ο. που έχουν επιζήσει της διαδικασίας αποξηράνσεως πεθαίνουν βραδέως κατά την αποθήκευση των ξηρών τροφών. Η ταχύτητα θανάτου επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες όπως το  $a_w$ , pH, Eh, θερμοκρασία, είδος Μ.Ο., σύσταση τροφής κλπ. Γενικά όσο μειώνεται το  $a_w$  της τροφής, το οξυγόνο, ή θερμοκρασία αποθηκεύσεως και γίνεται οξυδότερο το pH, τόσο μειώνεται ή ταχύτητα θανάτου του Μ.Ο. Έτσι οι σαλμονέλλες και οι σταφυλόκοκκοι στις ξηρές τροφές πεθαίνουν πιο γρήγορα με αύξηση του  $a_w$  τροφής από 0 σε 0.53, στην παρουσία αέρα έναντι κενού και σε 20°C έναντι 3°C (8,23,54). Η σύσταση της τροφής έχει επίσης μεγάλη επίδραση στο βαθμό επιβιώσεως. Γενικά όρισμένα σάκχαρα (μη αναγωγικά) αυξάνουν το ποσοστό επιβιώσεως κατά την αποθήκευση (59), ενώ ελεύθερα λιπαρά οξέα, συντηρητικά και προϊόντα της αντιδράσεως Maillard (40) μειώνουν την επιβίωση. Ο θάνατος των Μ.Ο. οφείλεται κύρια σε αντιδράσεις αμινοξέων και καρβονυλίων.

Γενικά η επίδραση της αφυδατώσεως επί των βιοχημικών μεταβολών των ξηρών τροφών έχει μεγαλύτερη σημασία από ότι το μικροβιακό πρόβλημα. Στην περίπτωση αυτή το χαμηλό  $a_w$ , ή χαμηλή θερμοκρασία αποθηκεύσεως και η συσκευασία υπό κενό ή σε ατμόσφαιρα άζωτου συμβάλλει στη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της τροφής.

Ιδιαίτερης σημασίας στην υγιεινή των τροφίμων είναι η διαδικασία λυοφιλούσεως των μικροβιακών καλλιιεργειών που χρησιμοποιούνται στις ζυμώσεις τροφίμων (γαλακτικά μικρόβια στα κρεατοσκευάσματα και τυριά). Στην περίπτωση αυτή υπάρχει τεράστιο ενδιαφέρον για την καλύτερη συντήρηση των καλλιιεργειών αυτών ώστε να διατηρήσουν την ζωτικότητα τους και να προκαλέσουν γρήγορη ζύμωση. Το θέμα αυτό το μελετήσαμε ιδιαίτερα τόσο από πλευράς τεχνολογίας παραγωγής και συντηρήσεως καλλιιεργειών, όσο και από πλευράς εφαρμογής σε βιομηχανικό επίπεδο (17,24). Πολλές καλλιιεργείες εμπορίου πιθανόν λόγω κακής τεχνολογίας παραγωγής και συντηρήσεως βρέθηκαν άρκετά άσθενείς κατά τη διάρκεια της χρήσης των στην παραγωγή ξηρών άλλαντικών άερος (17, 24), με αποτέλεσμα να εξουδετερώνονται γρήγορα από την μικροβιακή χλωρίδα του κρέατος αντί να την εξουδετερώνουν οι ίδιες.

#### IV. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ $A_w$ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η σημασία του  $a_w$  στην συντήρηση των τροφίμων είναι άρκετά αναγνωρισμένη σήμερα. Οι διάφοροι τρόποι ρυθμίσεως του  $a_w$  και οι επιπτώσεις επί της υγιεινής των τροφίμων θα συζητηθούν.

**Α. Ρύθμιση  $a_w$  με προσθήκη αλάτων και σακχάρων:** Πρόκειται για μεθόδους που χρησιμοποιούνται από μακρού χρόνου. Σήμερα NaCl προστίθεται στα κρέατα και ψάρια κατά την αλιπάσωση και συχνά σε συνδυασμό με αφυδάτωση (άλλαντικά άερος). Ζάχαρη, μέλι και γλυκόζη χρησιμοποιούνται στην παρασκευή κομπόστας, μαρμελάδας και άλλων γλυκών. Πιο πρόσφατα ζάχαρη μαζί με γλυκερίνη χρησιμοποιούνται στις τροφές μέση υγρασίας.

### 1. Έπίδραση NaCl επί τῶν μικροοργανισμῶν:

Στὸ κείμενο πὸ ἀκολουθεῖ ὁ ὅρος «ἄλμη» ὑπονοεῖ τὸ ποσοστὸ NaCl στὸ νερὸ μιᾶς τροφῆς καὶ δίνεται ἀπὸ τὸν τύπο:

$$\% \text{ ἄλμης} = \frac{\% \text{ NaCl (τροφῆς)}}{\% \text{ NaCl} + \text{H}_2\text{O (τροφῆς)}} \times 100$$

α. **Salmonella:** Οἱ σαλμονέλλες εἶναι σχετικὰ εὐαίσθητες στὸ NaCl. Ἄλμη κάτω τοῦ 8% ἀναστέλλει τὸν πολλαπλασιασμό. Τὰ ἀνώτατο ἀνεκτὸ ὄριο ἄλμης γιὰ πολλαπλασιασμό ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ στέλεχος, pH, Eh καὶ θερμοκρασία. Ἐτσι στοὺς 8°C ἀνάπτυξη ἔλαβε χώρα μέχρι 2% ἄλμης, στοὺς 12°C μέχρι 4%, στοὺς 22°C μέχρι 5-8% καὶ στοὺς 37°C μέχρι 8% (42). Ὅσο τὸ ποσοστὸ ἄλμης αὐξάνει ἡ φάση προσαρμογῆς ἐπιμηκύνεται καὶ ἡ πιθανότητα ἀναπτύξεως μειώνεται (22). Οἱ σαλμονέλλες μποροῦν νὰ ἐπιζήσουν σὲ ἀλίπαστα κρέατα γιὰ μακρὸ χρονικὸ διάστημα. Γενικὰ ἡ προσθήκη ἁλατος στὰ κρέατα ἐπηρεάζει ἔντονα ὅλα τὰ ἐντεροβακτηριοειδῆ μικρόβια καὶ πολλὰ ἄλλα ἀρνητικὰ κατὰ Gram ψυχρόφιλα μικρόβια ὑπεύθυνα γιὰ τὶς σήψεις τῶν κρεάτων.

β. **S. aureus:** Οἱ σταφυλόκοκκοι ὡς γνωστὸν εἶναι ἀνθεκτικοὶ στὸ NaCl. Ὑπὸ ἀερόβιες συνθῆκες πολλαπλασιάζονται σὲ τροφές μὲ 16-18% ἄλμη καὶ ὑπὸ ἀναερόβιες συνθῆκες μέχρι 14-16%. Ἡ πιθανότητα ἀναπτύξεως μειώνεται σὲ εὐθεία γραμμικὴ σχέση μὲ τὴν αὐξηση τοῦ NaCl καὶ τὴ μείωση τοῦ pH καὶ τῆς θερμοκρασίας (18-20,23,47). Ἡ ἀερόβια καὶ ἀναερόβια παραγωγή ἐντεροτοξινῶν σταματᾶ ὅταν ἀντίστοιχα ἡ ἄλμη ἔχει ξεπεράσει 12-13% καὶ 9.5% (23).

γ. **V. parahaemolyticus:** Ἀπαιτεῖ τουλάχιστον 0.5% ἄλμη γιὰ ἀνάπτυξη στὶς τροφές, πλέον εὐνοϊκὴ εἶναι 3% ἄλμη, ἐνῶ τὸ ἀνώτατο ὄριο γιὰ πολλαπλασιασμό εἶναι 9-10%. Περίεργα παρατηρεῖται αὐξημένη ἐπιβίωση σὲ ζωμούς μὲ αὐξηση τῆς ἄλμης ἀπὸ 0 σὲ 12% (4,11).

δ. **Campylobacter jejuni:** Πολὺ εὐαίσθητο στὴν ἄλμη (14).

ε. **C. botulinum:** Τὸ θέμα ἔχει μελετηθεῖ ἐκτεταμένα. Γενικὰ 10% καὶ πλέον ἄλμη παρεμποδίζει τὸν πολλαπλασιασμό. Κατώτερη πυκνότητα ἄλμης ἔχει ἀποτελέσματα πὸ ποικίλλουν μὲ τὸ ὑπόστρωμα, τὸν τύπο καὶ τὸ στέλεχος (3,23). Ἡ μεγαλύτερη ἀντίσταση στὸ NaCl παρατηρεῖται ὅταν τὸ pH καὶ ἡ θερμοκρασία εἶναι πλέον εὐνοϊκά. Ὅσο αὐξάνει τὸ NaCl τόσο περισσότεροι σπόροι χρειάζονται γιὰ νὰ παρατηρηθεῖ ἀνάπτυξη (23). Ἀνάπτυξη στὶς τροφές καὶ ἰδιαίτερα στὰ ἀλίπαστα κρέατα παρεμποδίζεται καὶ ἀπὸ ποσοστὰ ἄλμης κάτω τοῦ 10%. Αὐτὸ ὀφείλεται στὴν παρουσία ἄλλων παραγόντων ὅπως τὰ νιτρικὰ ἅλατα, στὴ τιμὴ τοῦ pH, στὴ ἐπίδραση τῆς θερμάνσεως καὶ τοῦ γεγονότος ὅτι ὁ ἀριθμὸς τῶν σπόρων στὰ κρέατα εἶναι πολὺ μικρὸς (<1/kg) (52,56,57). Σὲ ἀντίθεση μὲ τοὺς τύπους A καὶ B τῶν ὁποίων ἡ ἀνάπτυξη σταματᾶ μὲ 10% ἄλμη, ὁ τύπος E εἶναι εὐαίσθητος καὶ ἡ ἀνάπτυξή του παρεμπο-



δίξεται από 5.5% άλμη. Σε τροφές όπως τα κρεατοσκευάσματα ή παρουσία λίπους προκαλεί άνομοιογενή διανομή του νερού και ως έκ τούτου και της άλμης. Άνάπτυξη των τύπων Α και Β σε bacoon με 11-27% άλμη έχει παρατηρηθεί (1). Πιστεύεται όμως ότι στο bacoon μπορεί να υπάρχουν σημεία με άλμη κάτω του 10%. (Γενηγιώργης, άδημοσίευτες παρατηρήσεις). Τοπικές μεταβολές στην άλμη και το  $a_w$  μπορούν επίσης να προκληθούν μετά την έκθεση των προϊόντων σε μεταβαλλόμενη θερμοκρασία άποθηκείωσης. Οί άλλαντικοί σπόροι έπιζούν έπί μήνες στα άλίπαστα κρέατα και άλμες (49).

ζ. **C. perfringens:** Ό Μ.Ο. αυτός είναι άρκετά ευάισθητος στο NaCl. Ό ανάπτυξη του παρεμποδίζεται από 2,4% άλμη στους 20°C, 2-5% στους 24 και 30°C, 4-6% στους 37°C και 44% στους 45°C (55). Σε πρόσφατη μελέτη παρατηρήσαμε ότι το ποσοστό άλμης που σταματά τον πολλαπλασιασμό εξαρτάται από το στέλεχος, pH και τον αριθμό των μικροβίων. Έτσι ή ανάπτυξη σε άλμη 7.5% στους 37°C, pH 7.0 παρατηρήθηκε σε 3 από 4 στελέχη και σε 6 από 24 πειρατισμούς και όταν ο άρχικός αριθμός ήταν τουλάχιστον  $3.2 \times 10^7$  κύτταρα/κ.έ. ζωμού (66). Το  $a_w$  του ζωμού ήταν 0.959. Σπόροι έπέζησαν για 35 ήμέρες σε ζωμό με 21.5% άλμη και 1500 ppm NaNO<sub>2</sub> (25).

η. **B. cereus:** Άνάπτυξη παρατηρήθηκε σε ύποστρώματα και τροφές με άλμη μέχρι 7.5% (51). Όσο το ποσοστό άλμης αυξάνει τόσο μεγαλύτερος αριθμός μικροβίων χρειάζεται για να άρχισει ο πολλαπλασιασμός .

θ. **Παράσιτα, ιοί, τοξίνες:** Παρατεταμένη έκθεση παρασίτων, όπως ή τριχίνα, στο άλάτι καταλήγει στο θανατό τους. Κυβερνητικοί κανονισμοί ανά τον κόσμο καθορίζουν το ποσοστό άλατος και βαθμό άφυδατώσεως των διαφόρων κρεατοσκευασμάτων που δεν ύποβάλλονται σε θερμοκή έπεξεργασία.

Πρόσφατα πειράματα (39) έδειξαν ότι ή ζωτικότητα της τριχίνας εξουδετερώθηκε σε άλλαντικά άέρος (fermented sausages) μέσα σε 6-14 ήμέρες, όταν το  $a_w$  ήταν 0.949-0.931 και στο ξηρό ζαμπόν (raw ham) σε 10-57 ήμέρες όταν το  $a_w$  ήταν 0.948-0.904. Οί έρευνητές πρότειναν όπως τα άλλαντικά άέρος και ξηρά ζαμπόν έχουν αντίστοιχα  $a_w \leq 0.90$  και  $\leq 0.87$ . Οί τιμές αυτές έχουν πολύ έκτεταμένο περιθώριο άσφαλείας.

Οί ιοί και οί τοξίνες άντέχουν πολύ σε χαμηλό  $a_w$  και σ'ς ποσότητες άλατος που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή άλίπαστων κρεάτων. Ό ιός του άφθώδους άντέχει σε άλμη μέχρι 20%, ενώ ο ιός της φυσσαλιδώδους νόσου των χοίρων έπιζει της διαδικασίας παραγωγής άλλαντικών άέρος και παραμένει στα προϊόντα αυτά μέχρι 200 ήμέρες (26). Οί Η.Π.Α. άπαιτούν όπως τέτοια προϊόντα πριν εισαχθούν από τις χώρες όπως οί άρρώστιες αυτές είναι ένδημικές θερμανθούν σε τουλάχιστον 74.4°C(41)

## 2. Ρύθμιση του $a_w$ με σάκχαρα:

Ό μέθοδος εφαρμόζεται από αιώνες στην παραγωγή πολυάριθμων προϊόντων. Τα προστιθέμενα σάκχαρα ή μέλι είναι τέτοια, ώστε να έπιτυγχάνεται χαμηλό  $a_w$  στο όποιο μόνο μύκητες και ζύμες μπορούν να αναπτυχθούν. Παθογόνοι Μ.Ο. δεν άποτελούν πρόβλημα. Ό χρήση θερμάνσεως, το χαμηλό

pH, ή αφαίρεση του αέρα στις γυάλες ή κουτιά συμβάλλουν στη μείωση του προβλήματος των μυκήτων και ζυμών.

**Β. Ρύθμιση του  $a_w$  με αφυδάτωση:** Με την αφυδάτωση επιτυγχάνεται μείωση του  $a_w$  και καλή συντήρηση της ποιότητας. Μετά από μείωση του  $a_w$  κάτω του 0.62 έχουμε άναστολή του πολλαπλασιασμού των Μ.Ο. Συνήθως όμως το  $a_w$  μειώνεται σε τιμές κάτω του 0.1. Οί Μ.Ο. που επιζούν της διαδικασίας αφυδατώσεως πεθαίνουν κατά την αποθήκευση των ξηρών προϊόντων με ρυθμό που επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες που έχουν ήδη συζητηθεί.

Οί περισσότερες διαδικασίες αφυδατώσεως δεν εξουδετερώνουν πλήρως τους Μ.Ο. οι οποίοι αργότερα μπορεί να αναπτυχθούν με ταχύ ρυθμό άμεσως μετά την προσθήκη του νερού. Γι' αυτό το λόγο πριν από την αφυδάτωση προϊόντων όπως το γάλα και τὰ αυγά χρειάζεται παστερίωση. Προϊόντα αυτού του είδους έγιναν πρό ετών αιτίες έκτεταμένων τροφοδηλητηριάσεων (23) από σαλμονέλλες και σταφυλοκόκκους στις Η.Π.Α.

Τὰ ένζυμα των τροφών διατηρούν τη δραστηριότητά τους και κάτω του 0.62. Πολλά δρουν και σε  $a_w$  κάτω του 0.2 (33). Γι' αυτό το λόγο και για τη διατήρηση της ποιότητας των ξηρών τροφών απαιτείται κάποιος βαθμός θερμάνσεως πριν από την αφυδάτωση, ώστε να αδρανολοιηθούν τὰ ένζυμα και έτσι να μειωθούν οι πιθανότητες βιοχημικών αλλοιώσεων.

**Γ. Ρύθμιση του  $a_w$  με κατάψυξη:** Τò θέμα συζητήθηκε προηγουμένως.

**Δ. Τροφές μέσης υγρασίας (TMY):** 'Ως τροφές μέσης υγρασίας (intermediate moisture foods) θεωρούνται διάφορα τρόφιμα τὰ όποια όμοιάζουν με ξηρές τροφές από άπόψεως αντίστασεως στα μικροβιακά προβλήματα αλλά οι όποιες έχουν άρκετη υγρασία, ώστε να μη θεωρηθούν ως ξηρές (5). Τò  $a_w$  αυτών των τροφίμων είναι 0.70-0.85 και κατά μερικούς 0.60-0.90 ή δέ περιεκτικότητα σε νερό από 20-50% (31). 'Η παραγωγή TMY δέν είναι νέα εφεύρεση. Τέτοιου είδους τροφές όπως οι μαρμελάδες, τò μέλι, ξηρά φρούτα, άλλαντικά άερος είναι γνωστά από αιώνες.

'Από τις πιο πρόσφατες TMY αυτές που προορίζονται για τη διατροφή των μικρών κατοικιδίων ζώων (σκύλων, κ.λπ.), έχουν σήμερα μεγαλύτερη έμπορική έπιτυχία από άπόψεως συντηρήσεως και κόστους. 'Η πρόοδος για την παραγωγή TMY για άνθρωπους είναι μάλλον βραδεία.

'Η συντήρηση των TMY βασίζεται στις ακόλουθες άρχές: Μείωση του  $a_w$  σε επίπεδα που μόνο αλόφιλα μικρόβια, μύκητες και ζύμες μπορούν να αναπτυχθούν. Τις περισσότερες φορές γίνεται και χρήση θερμάνσεως σε βαθμό παστερίωσης για την καταστροφή των βλαστικών μικροβιακών μορφών.

'Επιζώντες σπόροι δέν βλαστάνουν λόγω του χαμηλού  $a_w$ . Τò πρόβλημα των μυκήτων αντιμετωπίζεται με προσθήκη αντιμυκητιακών ουσιών όπως τò σορβικό κάλιο, προπιονικό όξύ ή βενζοϊκό όξύ, ή και ειδική συσκευασία υπό κενό ή σε άτμόσφαιρα αδρανών αερίων (5,30,65). Για την αντιμετώπιση των ένζυμικών αλλοιώσεων (όξειδωση λιπών, άλλαγή χρώματος κλπ.) εφαρμόζεται πρώτα ήπια θέρμανση και μετά ή προσθήκη αντιοξειδωτικών ουσιών και ή ει-

δική συσκευασία (33). Συνήθως ή συσκευασία τών ΤΜΥ γίνεται σε πλαστικές θήκες χαμηλού κόστους και χαμηλής διαπερατότητας σε αέρια και υδρατμούς για να αποφευχθεί ή επίδραση τής ατμόσφαιρας.

Ο πίνακας 1 παρουσιάζει τήν τυπική σύνθεση ΤΜΥ για μικρά ζώα (65) και τó ρόλο κάθε συστατικού. Στο παράδειγμα αυτό ή επεξεργασία αρχίζει με παστερίωση τών προϊόντων κρέατος μαζί με τά υγρά ύλικά για 10 λεπτά σε 100°C. Μετά γίνεται προσθήκη όλων τών άλλων συστατικών και θέρμανση στους 82°C για λίγα λεπτά. Ακολουθεί ειδικός τεμαχισμός, ανάμειξη και συσκευασία. Σε άλλες περιπτώσεις παραγωγής ΤΜΥ για ανθρώπους λεπτά τεμάχια κρέατος πρώτα θερμαίνονται για λίγα λεπτά και έν συνεχεία βυθίζονται σε διαλύματα με επιθυμητό  $a_w$  τά όποια περιέχουν επίσης και αντιμυκητιακές ούσιες. Η εξισορρόπηση του  $a_w$  του κρέατος με εκείνο του διαλύματος γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια τó προϊόν συσκευάζεται.

**Πίνακας 1**

**Τυπική Σύνθεση Τροφής Μέσης Ύγρασίας για Σκυλιά και Γάτες (65)**

Περιεχόμενο	%	Σκοπός
Ύποπροϊόντα κρέατος	32	Θρεπτικός
Ύποπροϊόντα σόγιας	21	θρεπτικός
Ζάχαρη	21.7	Θρεπτικός, μείωση $a_w$
Φλοιοί σόγιας	3	Θρεπτικός
Γάλα σκόνη	2.5	Θρεπτικός, μείωση $a_w$
Προπυλενική γλυκόλη	2	Μείωση $a_w$ , αντιμυκητιακός, πλαστικός, μείωση μη ένζυματικής αλλοιώσεως χρώματος
Λίπος	1	Θρεπτικός, πλαστικός
Μονο, διγλυκερίδια	1	Θρεπτικός, πλαστικός
Σορβικό κάλιο	0.3	Αντιμυκητιακός
NaCl	1	Μείωση $a_w$ θρεπτικός, γεύση
Χρωστική	0.006	Όμοιογένεια χρώματος
Σκόρδο	0.2	Όργανοληπτικός κυρίως
Βιταμίνες, άλατα	0.06	Θρεπτικός

Παρόλη τή μεγάλη επιτυχία τών ΤΜΥ για τά μικρά κατοικίδια ζώα ή χρήση τών ΤΜΥ μέχρι σήμερα στη διατροφή του ανθρώπου είναι πολύ περιορισμένη λόγω οργανοληπτικών, τοξικών και τεχνικών προβλημάτων.

Θά αναφερθώ με συντομία σε όρισμένα από αυτά τά προβλήματα και σημεία ιδιαίτερου ενδιαφέροντος.

1) Λόγω του ήπιου τρόπου επεξεργασίας για τήν παραγωγή τών ΤΜΥ οι πρώτες ύλες πρέπει να έχουν μικρό σχετικά αριθμό Μ.Ο. για μακροχρόνια

μικροβιακή σταθερότητα, ιδίως μικρό αριθμό Μ.Ο που είναι άνηκτικοί σε χαμηλό  $a_w$ .

2) Η χρήση ήπιας θερμάνσεως συμβάλλει στη μείωση των Μ.Ο και άδρανοποίηση των ενζύμων. Οί άνηκτικοί σε χαμηλό  $a_w$  Μ.Ο γενικά δέν είναι και θερμοάνηκτικοί. Σε αντίθεση ή θερμοάντοχή των παθογόνων Μ.Ο. αυξάνεται με τη μείωση του  $a_w$  και επηρεάζεται από τό είδος των προσθετικών ούσιών. Γι' αυτό τό λόγο ή χρήση θερμότητας για τήν καταστροφή των βλαστικών μορφών των Μ.Ο πρέπει νά γίνεται πριν από τη μείωση του  $a_w$  π.χ. παστερίωση πρώτων ύλδων πριν από τη μίξη (27).

3) Η χρήση μικροβιακών καλλιεργειών που έχουν επιλεχθεί για ταχεία ανάπτυξη σε χαμηλό  $a_w$  δυνατόν νά χρησιμεύσει στο μέλλον ως άνασχετικό μέσο στην ανάπτυξη παθογόνων Μ.Ο ή Μ.Ο ύπεύθυνων για άλλιώσεις. Η νέα αυτή τεχνολογία θά συμβάλλει στη χρησιμοποίηση ήπιότερων τρόπων συντηρήσεως τροφίμων.

4) Στην παραγωγή ΤΜΥ μπορεί νά γίνει χρήση και άλλων μικροβιακών «έμποδίων» (34), ώστε νά μήν άπαιτηθεί μείωση του  $a_w$  σε πολύ χαμηλές τιμές και ως έκ τούτου προσθήκη σημαντικής ποσότητας προσθετικών ούσιών. Τέτοια μικροβιακά «έμπόδια» περιλαμβάνουν π.χ. τη μείωση του pH, Eh, ειδική συσκευασία. Με συσκευασία ύπό κενό άναστέλεται ή ανάπτυξη των μυκήτων ένδω οί σταφυλόκοκκοι παράγουν 100 φορές λιγώτερη έντεροτοξίνη σε σχέση με τήν συσκευασία στην παρουσία άέρα (23).

5) Η όρθή επιλογή των προσθετικών ούσιών για τη ρύθμιση του  $a_w$  είναι μεγάλης σημασίας διότι όχι μόνο μειώνουν τό  $a_w$  σε διάφορο βαθμό, αλλά έχουν και διάφορο βαθμό τοξικότητας επί των Μ.Ο., όπως άναφέρθηκε προηγουμένως. Ίδιαίτερης σημασίας επίσης παραμένει ή πιθανή τοξικότητα των ούσιών αυτών επί της υγείας του ανθρώπου.

6) Γενικά οί παραδοσιακές ΤΜΥ για διατροφή του ανθρώπου παραμένουν επιτυχή προϊόντα, συχνά με ύψηλή θρεπτική άξία, όργανοληπτική ποιότητα και μικροβιακή σταθερότητα. Σε αντίθεση οί νέες ΤΜΥ παρά τήν τρομερή επιτυχία τους στη διατροφή των μικρών κατοικιδίων ζώων παραμένουν προβληματικές στην πλατειά εφαρμογή τους στη διατροφή του ανθρώπου. Παράγοντες που συμβάλλουν σ' αυτή τήν κατάσταση είναι ή έλλειψη φθηνών, άποτελεσματικών και έλευθέρων από όργανοληπτικά και τοξικολογικά προβλήματα ούσιών.

7) Όπως άναφέρθηκε προηγουμένως πρόσφατες τάσεις στον τομέα αυτόν κατευθύνονται προς τη χρήση όχι πολύ χαμηλού  $a_w$  σε συνδυασμό με τη χρήση και άλλων μικροβιακών «έμποδίων» όπως τό pH, Eh, θέρμανση, μικροβιακές καλλιέργειες και προσθετικές άντιμικροβιακές ούσιες. Πρόοδοι στον τομέα αυτό σημειώθηκαν κυρίως στην περιοχή παραγωγής κρεατοσκευασμάτων (34, 36, 37,38). Έτσι Ίταλική μουραδέλα, Γερμανικό άλλαντικό τύπου Tiroler και πατε σηκωτιού σε κονσέρβα γίνονται μικροβιακώς σταθερά με μείωση του  $a_w$  κάτω του 0.95 σε συνδυασμό με ήπια θέρμανση. Τό  $a_w$  τής μουραδέλας ρυθμίζεται περίπου με 2-3% NaCl, 1%, ζάχαρη και 3% σκόνη γάλατος, ένδω στο Tiroler χρησιμοποιείται και μερική άφυδάτωση για 1-3 έβδο-

μάδες σε 5°C. Το pH των προϊόντων καθορίζεται από το απαιτούμενο για μικροβιακή σταθερότητα  $a_w$ . Έτσι  $pH > 6.3$  απαιτεί  $a_w < 0.94$ , ενώ  $pH < 6.3$  απαιτεί  $a_w > 0.95$  (38). Η χρήση γαλακτικών καλλιιεργειών για ταχεία ζύμωση μπορεί να συμβάλει σε μία γρήγορη πτώση του pH στο 6.0 ή λιγότερο και έτσι επιτρέπει σταθεροποίηση του προϊόντος με  $a_w$  όχι κάτω του 0.95. Η βλάστηση και ανάπτυξη των μικροβιακών σπόρων αναστέλλεται στο χαμηλό  $a_w$  του προϊόντος. Στην περίπτωση όμως αυτή ο αριθμός των σπόρων προσδιορίζει και το απαιτούμενο  $a_w$  για μικροβιακή σταθερότητα. Έτσι το  $a_w$  0.942 ήταν ανασταλτικό σε 22.000 σπόρους /g κονσερβοποιημένου πατέ σηκωτιού (canned liver sausage), ενώ στο ίδιο προϊόν για την αναστολή της ανάπτυξεως 17 σπόρων χρειάστηκε  $a_w$  0.961 (35). Γενικά τα προϊόντα αυτού του είδους θερμαίνονται σε εσωτερική θερμοκρασία μέχρι 99°C. Η ήπια αυτή θερμοκρασία καταστρέφει τις βλαστικές μικροβιακές μορφές ενώ ειδική συσκευασία προστατεύει το προϊόν από νέα μόλυνση μετά την επεξεργασία. Η παραγωγή τροφίμων με βάση τις παραπάνω αρχές για μικροβιακή σταθερότητα κατά την αποθήκευση σε θερμοκρασίες δωματίου έχει τα εξής πλεονεκτήματα:

(α) χρήση μειωμένης ενέργειας, (β) το νιτρῶδες νάτριο μπορεί να μειωθεί μέχρι 25 ppm για να δώσει απλῶς το χρώμα, (γ) μείωση των πιθανών επιπτώσεων της επεξεργασίας επί της θρεπτικής αξίας των προϊόντων.

Με την έρευνητική μου ομάδα τα τελευταία χρόνια κάναμε ένα άκομη σπουδαίο βήμα προς την κατεύθυνση αυτή, δηλαδή χρήση ήπιότερων μεθόδων επεξεργασίας με αυξημένη μικροβιακή σταθερότητα και ασφάλεια. Έτσι χρησιμοποιώντας ειδικούς πειραματισμούς (multifactorial) κατορθώσαμε να προσδιορίσουμε μαθηματικά την πιθανότητα ανάπτυξεως ή επιβιώσεως παθογόνων Μ.Ο., όταν γνωρίζαμε όρισμένα χαρακτηριστικά των προϊόντων. Η εξέλιξη που ακολουθεί προσδιορίζει τον βαθμό ανάπτυξεως των σταφυλοκόκκων σε σαλάμι άερος τύπου Ιταλίας, ένα προϊόν μέσης υγρασίας (24,44).

$\Sigma\sigma\tau\alpha\phi_n = \alpha + \beta_1 (\Sigma\sigma\tau\alpha\phi_0) + \beta_2(\eta) + \beta_3(K) + \beta_4(pH_0) + \beta_5(pH_0) \cdot (K) + \beta_6(H)(K)$  όπου  
 $\Sigma\sigma\tau\alpha\phi_n$  = λογάριθμος αριθμού σταφυλοκόκκων την ημέρα της ζυμώσεως του προϊόντος.

$\Sigma\sigma\tau\alpha\phi_0$  = λογάριθμος αριθμού σταφυλοκόκκων στο προϊόν την ημέρα της παραγωγής.

$\beta_1, \beta_2, \beta_3, \beta_4, \beta_5, \beta_6$  = regression coefficients.

$\eta$  = ημέρα ζυμώσεως 1,2,3,15 κλπ.

$pH_0$  = αρχικό pH προϊόντος.

$K$  = λογάριθμος αριθμού γαλακτικών καλλιιεργειών που προστέθηκαν στο προϊόν ενός εργοστασίου με σταθερό  $a_w$ .

Ένα παράδειγμα προσδιορισμού του βαθμού ανάπτυξεως των σταφυλοκόκκων τις πρώτες 7 ημέρες της ζυμώσεως σε σαλάμια δύο εργοστασίων με διαφορετικό pH και γαλακτική καλλιέργεια δίνεται στον πίνακα 2(44). Στο παράδειγμα αυτό γίνεται φανερό ότι εάν έχουμε ένα προκαθορισμένο μέγιστο άνεκτο αριθμό σταφυλοκόκκων στο προϊόν τότε με αλλαγή στην αρχική σύνθεση του προϊόντος μπορούμε να πετύχουμε έλεγχο της ανάπτυξεως του Μ.Ο.

σε άνεκτά επίπεδα. Τά πειράματα αὐτοῦ τοῦ εἶδους ἔχουν ἐπεκταθεῖ καί στον προσδιορισμό πιθανότητας ἀναπτύξεως ἄλλων παθογόνων, ὅπως οἱ σαλμονέλλες, **C. botulinum**, **C. perfringens**, καί **B. cereus** (22,23,51,66).

Στήν ἀνασκόπηση αὐτή τῆς σημασίας τοῦ  $a_w$  στήν ὑγιεινή καί συντήρηση τῶν τροφίμων προσπάθησα νά παρουσιάσω σύντομα τίς βασικές ἀρχές σέ συνδυασμό μέ τήν πρακτική τους ἐφαρμογή στήν ρουτίνα τῆς ἐπιστήμης τῶν τροφίμων. Ἡ μεθοδολογία μετρήσεως τοῦ  $a_w$  στίς τροφές δέν συζητήθηκε σκόπιμα γιά νά μὴν ἐπεκταθεῖ ἡ ἐργασία αὐτή. Γιά περισσότερες πληροφορίες ὁ ἀναγνώστης μπορεῖ νά συμβουλευθεῖ τήν βιβλιογραφία καί ἰδίως τίς πηγές 1, 12, 15, 23, 36, 37, 64 καί 65.

## Πίνακας 2

**Ἐπίδραση τῶν ἀλλαγῶν τοῦ ἀρχικοῦ pH καί μεγέθους τῆς γαλακτικῆς καλλιέργειας στήν κρεατομάζα ἀλλαντικοῦ ἀέρος τύπου Ἰταλίας (Η.Π.Α) ἐπὶ τοῦ μέγιστου βαθμοῦ ἀναπτύξεως σταφυλοκόκκων κατὰ τὴ διάρκεια τῶν πρώτων ἑπτὰ ἡμερῶν τῆς ζυμώσεως τοῦ προϊόντος σέ δύο διαφορετικὰ ἐργοστάσια (44).**

Ἀριθμὸς γαλακτικῆς καλλιέργειας	Ἐργοστάσιο	A	Ἐργοστάσιο	B
	Ἀρχικό 6.1	pH 5.7	Ἀρχικό 6.1	pH 5.7
$10^4$	6.35*	5.03	6.86	5.32
$10^5$	5.88	4.68	6.32	4.83
$10^6$	5.48	4.33	5.74	4.33

\* Λογάρημος τοῦ ἀριθμοῦ τῶν σταφυλοκόκκων. Οἱ ὑπολογισμοὶ βασίστηκαν σέ ἐξιιώσεις πού ἀναπτύξαμε καί μέ τὸ δεδομένο ὅτι ὁ μέγιστος ἀρχικὸς ἀριθμὸς τῶν σταφυλοκόκκων ἦταν  $7 \times 10^4/g$ .

Αὐτὸς ὁ ἀριθμὸς εἶναι ὁ μεγαλύτερος πού διαπιστώθηκε στήν κρεατομάζα κατὰ τὴ διάρκεια 4 ἑτῶν παρακολούθησεως τῆς παραγωγῆς στὰ δύο ἐργοστάσια.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Anellis, A. et al. 1965. Appl. Microbiol. 13:37.
2. Bacon, C.W. et al. 1973. Appl. Microbiol. 26:155
3. Baird-Parker, A. Cand, B. Freame 1967. J. Appl. Bacteriol. 30:420
4. Beuchat L.R. 1975. J. Milk Food Technol. 38:476.
5. Brockmann, M.C. 1970. Food Technol. 24:60
6. Christian, J.H.B. 1963. Recent Adv. Food Sci. 3:248.
7. Christian, J.H.B. 1980. In «Microbiol. Ecology of Foods» (ICMSF eds), p. 70, Vol 1. Academic Press, New York.
8. Christian, J.H.B., and W.J. Scott. 1953. Aust. J. Biol. Sci. 6:555

9. Christian, J.H.B and J. Waltho 1962. *V. Appl. Bacteriol.* 25:369
10. Corry, J.E.L. 1974. *J. Appl. Bacteriol.* 37:31
11. Covert, D. and Woodburn. 1972. *Appl. Microbiol* 23:321
12. Davies, et al. (eds) 1976. *Intermediate Moisture Foods*. Applied Science Publishers, London.
13. Diener, U.L. and N.D. Davies. 1967. *J. Amer. Oil Chem Soc.* 44:259.
14. Doyle, M.P. 1981. *J. Food Protection* 44:480.
15. Duckworth, R.B. ed. 1975 *Water Relations in Foods*. Academic Press, New York.
16. Elliot, P.R. and D.H. Michener. 1965. *Agr. Res. Serv. USDA, Tech. Bull.* 1320.
17. Genigeorgis, C. 1978. *Proc. Meat Proc. Conf.* p. 21 Univ. Calif. Davis.
18. Genigeorgis, C and W.W. Sadler. 1966. *J. Bacteriol.* 92:1383
19. Genigeorgis, C. et al. 1969. *J. Food Sci.* 36:62
20. Genigeorgis, C et al. 1971. *Appl. Microbiol.* 21:862
21. Genigeorgis, C et al. 1971. *Appl. Microbiol.* 21:934.
22. Genigeorgis, C et al. 1977. *Proc. Symp. World Assoc. Vet. Food Hyg.* 7th. Vol I p. 269.
23. Genigeorgis, C and H. Riemann 1979. In «Food-borne infections and Intoxications» (H. Riemann and F. Bryan eds) p. 613, Academic Press, New York.
24. Genigeorgis, C et al. 1980. *Proc. World Cong. Food borne Infections and Intoxications* 1st. In Press.
25. Gough, B.J and J.A. Alford. 1965. *J. Food Sci.* 30:1025.
26. Heidelbaugh, N.D. et al. 1968. *Food Technol* 22:120.
27. Hsieh, F. et al. 1975. *Lebensm-Wiss U. Technol.* 8:78.
28. Ingram, M and B. M.Mackey. 1976 In «Inhibition and Inactivation of Vegetative Microbes». (F.A Skinner and W.B. Hugoeds) p. 111, Academic Press, New York.
29. Kang, C.K et al. 1969. *Appl. Microbiol.* 18:798.
30. Kaplow, M. 1970. *Food Technol.* 24:889.
31. Karel, M. 1973. *CRC, Crit. Revs. Food Technol,* 3:329.
32. Labuza, T.P. et al. 1972. *J. Food Sci.* 37:160.
33. Labuza, T.P. 1972. *J. Food Sci.* 37:154.
34. Leistner L. 1978. *Fleischwirtschaft.* 8:2008
35. Leistner, L. and S. Karan-Djurdjic 1970. *Fleischwirtschaft* 50:1547.
36. Leistner, L and W. Rödel 1976. In «Inhibition and Inactivation of Vegetative Microbes» (F.A. Skinner and W.B. Hugoeds) p. 219. Academic Press, New York.
37. Leistner, L. et al. 1978. *Inter. Symp. on Properties of Water in Relation to Food Quality and Stability.* 2nd Osaka, Japan.
38. Leistner, L. et al. 1979. *Fleischwirtschaft.* 59:1313.
39. Löttsch, R. and L. Leistner 1977. *Proc. Europ. Congr. Meat Res. Work.* 24th, Moskow.

40. Marshal, B.J et al. 1974. CSIRO Aust. Div. Food Res., Tech pap. No 39, p.1
41. Mc Kercher, P.D. et al. 1974. Proc. Annu. Meet. U.S. Anim. Health Assoc. 78th. p. 213.
42. Matches, J.R. and Liston, J. 1972, J. Milk Food Technol. 35:39.
43. Mazur, P. 1966. In «Cryobiology» (M.T. Meryman, ed) p. 214. Academic Press, London.
44. Metaxopoulos, J. et al. 1981. Appl. Env. Microbiol. In Press.
45. Molin, N. and B.G. Snygg. 1967. Appl. Microbiol. 15:1422.
46. Murrell W.G and W.J. Scott. 1966. J. Gen. Microbiol.
47. Nderu, F. and C. Genigeorgis 1975. Proc. World Vet. Congr. 20th 1974 p. 812.
48. Ohye, D.R., and J.H.B. Christian 1967. In «Botulism 1966» (M. Ingram and T.A. Roberts eds) p. 117, Chapman and Hall, London.
49. Pedersen H.O. 1958. Proc. Inter. Symp. Microbiol. 2nd 1957, p. 289.
50. Plitman, M et al. 1973. J. Food Sci. 38:1004.
51. Raevuori, M. and C. Genigeorgis. 1975. Appl. Microbiol 29:152.
52. Riemann, H. et al. 1972. J. Milk Food Technol. 35:514.
53. Scott, W.J. 1957. Adv. Food Res. 7:83.
54. Scott, W.J. 1958. J. Gen. Microbiol. 19:624.
55. Scith, L.D.S. 1971. Proc. SOS/70. In Congr. Food Sci. Technol. 3rd 1970 p. 661.
56. Sofos, J.N. 1979. J. Food Protection 42:739.
57. Sofos, N.N. 1980. Food Technol. 34 (5):244.
58. Stern, N.V. and M.D. Pierson 1979. J. Food Sci. 44:1736.
59. Strange, R.E. and C.S. Cox. 1976. In «The Survival of Vegetative Microbe» (T.R.G. Gray and J.R. Postgate eds) p. 111. Cambridge University Press, London.
60. Strong, D.H et al. 1970. Appl. Microbiol 19:980.
61. Tatini, S.R. 1973. J. Milk Food Technol. 36:559.
62. Troller, J.A. 1973. J. Milk Food Technol. 36:276.
63. Troller, J.A. 1976, J.Milk Food Technol. 39:499.
64. Troller, J.A. 1980. Food Technol 34:77.
65. Troller, J.A. and J.H.B. Christian. 1978. Water Activity and Food. Academic Press, New York.
66. Yip, B. and C. Genigeorgis 1981. Proc. World Congr. Foodborne Infections and Intoxications, 1st, Berlin 1980. In Press.