



POURQUOI UTILISER UN SURFACTANT ALIMENTAIRE AVEC L'EAU POUR LE LAVAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

Les assainisseurs traditionnels (chlore, acide peracétique) sont généralement efficaces pour le contrôle des microorganismes dans l'eau de lavage. Par contre, cette efficacité demeure limitée pour la réduction de la charge microbienne à la surface des aliments frais.

La principale raison est que l'efficacité des traitements assainisseurs est réduite par les barrières physiques et chimiques à la surface des aliments. Il est donc possible d'améliorer considérablement l'élimination des microorganismes pathogènes simplement en les délogeant de la surface à l'aide d'un surfactant.^(1,2,3)

L'arginate laurique : surfactant à double action

Les surfactants (tensioactifs) sont des molécules qui aident à pénétrer la saleté et à mouiller la surface. L'arginate laurique est un surfactant de grade alimentaire produit à partir de l'acide laurique et de l'arginate; deux composés que l'on retrouve naturellement et en abondance dans les fruits et légumes.

L'arginate laurique possède une grande activité antimicrobienne, mais ce surfactant s'avère également très efficace à éliminer les bactéries à la surface des aliments. Tout en conservant son efficacité en présence de matière organique, il a été démontré que cette molécule réduit l'adhérence des bactéries et des particules de saletés à la surface des aliments, facilitant ainsi leur détachement⁽¹⁾. De plus, les essais effectués sur de la laitue traitée par l'arginate laurique démontrent que l'apparence de la laitue n'est pas affectée par la présence de ce surfactant dans l'eau de lavage, tant au niveau de la couleur que du taux d'électrolytes dans les laitues⁽¹⁾. L'arginate laurique est un additif alimentaire reconnu par Santé Canada et également reconnu GRAS (généralement reconnues comme sûres) par la U.S. FDA.

La solution

Il existe actuellement un traitement antimicrobien avec surfactant approuvé pour une utilisation sans rinçage comme additif à l'eau de lavage des aliments frais. Ce traitement antimicrobien pour fruits et légumes est un produit assainisseur à base d'arginate laurique et de peroxyde d'hydrogène qui s'attaque aux principales bactéries pathogènes d'origine alimentaire (*E. coli O157:H7*, *Salmonella*, *Listeria*) en plus de faciliter le détachement des particules et pesticides lors du lavage. Cette double action facilite les opérations de lavage et favorise une amélioration de la qualité, la longévité et la sécurité des aliments frais.

Pour plus d'informations sur le traitement antimicrobien pour fruits et légumes ARMONY visitez www.armony.bio

¹ *Food Control* 79, 207 (2017)

² *International Journal of Food Microbiology* 147, 157 (2011)

³ *Applied and Environmental Microbiology* 77, 4829 (2011)