

# Chorizo bioconservado de cerdo

El chorizo bioconservado de cerdo es un embutido crudo, elaborado sin adición de conservantes químicos (nitritos o nitratos), que resulta en un producto 100% natural. Así mismo, resuelve el problema de deterioro derivado de la interrupción de la cadena de frío, puesto que al usar esta tecnología, el producto puede ser almacenado a temperatura ambiente, con una vida útil de dos meses. Esto se logra mediante la adición controlada de una bacteria ácido láctica conocida como GRAS que inhibe el deterioro del alimento.

## Oportunidades de mercado

Los productos similares son los cárnicos madurados del tipo salami, que actualmente se encuentran en el mercado una amplia variedad de marcas importadas, pero utilizan técnicas de curado convencionales con sales de nitrógeno o con microorganismos que hacen parte de la microflora nativa de la mezcla, no adicionados de manera controlada.

## Ventajas frente a otras tecnologías

- Las bacterias ácido lácticas empleadas son agregadas de manera controlada y son cepas seguras para el consumo humano, con comprobado efecto bioprotector.
- Es un producto 100% natural sin aditivos químicos.
- Puede ser conservado a temperatura ambiente.



**Qué se busca  
para la tecnología**  
Validación.

**Investigadores**  
Cristina Ramírez, Germán Bolívar,  
Constanza Montalvo, Grupo  
de investigación Microbiología  
y biotecnología aplicada - MIBIA.