



Processamento por alta pressão para frutos do mar



Nenhum outro fornecedor de HPP
proporciona a gama de serviços que a
AVURE pode oferecer.

Processamento de alta pressão — Resumo de aplicação para frutos do mar

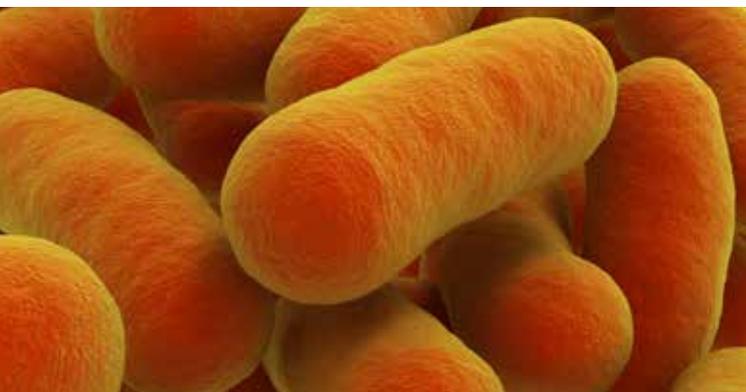


Processamento por alta pressão

A PASTEURIZAÇÃO por ALTA PRESSÃO (HPP) é a pasteurização a frio em água pura; utiliza água purificada de ultra-alta pressão para manter os frutos do mar isentos de cascas e patógenos.

O HPP é usado em vários segmentos da indústria de alimentos para inativar agentes patogênicos transmitidos por alimentos tal como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157: H7, espécies *Campylobacter* e outros patógenos vegetativos. Na indústria de ostras, o método HPP fornece um processo aprovado para a inativação de bactérias *Vibrio*, que oferece um alto risco no consumo de ostras cruas e outros mariscos. O método HPP ajuda os produtores a aumentarem a segurança alimentar e prolongar a vida de prateleira para que os consumidores tenham alimentos nutritivos, naturais e saborosos.

AVURE ajuda os produtores a implementarem o HPP desde o desenvolvimento de receitas até a validação de processos e instalação, com assessoramento para questões normativas e apoio pós-instalação.



O processamento HPP de Avure destrói os patógenos e prolonga a vida de prateleira.

A Avure possui um centro interno de pesquisa e desenvolvimento de HPP na cidade de Erlanger, Kentucky, EUA, para ajudar os próprios parceiros a aperfeiçoarem produtos, fórmulas e embalagens. Além disso, a Avure colabora/ faz parcerias com vários laboratórios certificados, no mundo inteiro, para agilizar a otimização de produtos e processos de HPP e o cumprimento dos requisitos normativos. A Avure possui uma extensa biblioteca de estudos sobre processos e embalagens validados feitos para aprovação normativa, que estão à disposição dos clientes que queiram considerar a tecnologia HPP.

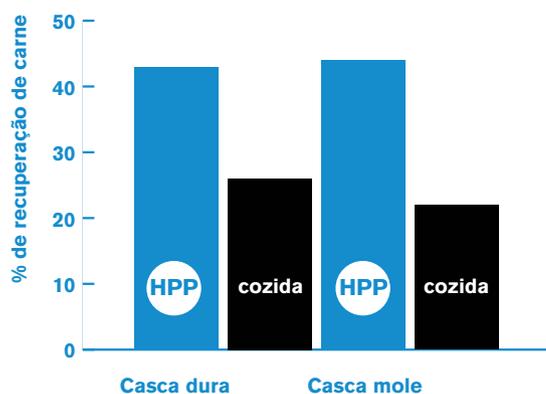
Benefícios do HPP para frutos do mar

Os produtores de frutos do mar obtêm benefícios extraordinários com a aplicação da alta pressão pois podem aprimorar as ofertas de produtos e ampliar as oportunidades de mercado. O método HPP é amplamente utilizado nas indústrias de lagostas e ostras para a extração da carne com pouco ou nenhum trabalho manual. O HPP com baixas pressões:

- Separa 100% da carne das cascas sem o uso de calor
- Aumenta o rendimento total da carne na lagosta em 80% comparado à tratada com calor
- Aumenta a produtividade, maximiza o uso de mão de obra e aumenta a eficiência operacional.
- Melhora a nutrição, paladar e sabor

O HPP é aplicável tanto para obter benefícios microbiológicos quanto para aprimoramento de processos na maioria das variedades de frutos do mar, como lagostas, caranguejos, camarões, ostras, peixes, bacalhau salgado, mexilhões e moluscos. Os produtores de alimentos inovadores usam o método HPP quer para expandir os mercados existentes quer para acessar novos mercados.

Recuperação de carne na lagosta



Segurança alimentar

O HPP é uma tecnologia que intervém na segurança alimentar, reconhecida pelas autoridades globais de segurança alimentar. O FDA reconhece o HPP como um processo de descontaminação para bactérias *Vibrio* nas ostras. A Avure trabalhou com o ramo da FDA dedicado aos frutos do mar e com vários laboratórios certificados pela universidade, para validar este estudo (Cook, 2002). Os benefícios para a segurança alimentar e para a vida de prateleira também foram constatados em outras variedades de frutos do mar tal como camarões, carne de caranguejo e pescado. Estes são os patógenos inativados pelo HPP: *Vibrio*, *Salmonella*, *Listeria*, *E. coli*.

O método HPP produz carnes de maior qualidade para preparação de alimentos requintados.

Carne obtida após separação da casca e benefícios para a textura

O método HPP permite 100% de rendimento do produto sem perda da qualidade ou dos benefícios nutricionais. Pequenas e grandes empresas de crustáceos constituem grandes usuários do HPP no âmbito da separação de carnes de melhor qualidade para sushi e outras variedades de maior prestígio.

O HPP também é utilizado para a inativação de *Anisakis* e outros parasitas nos frutos do mar para sushi. O bacalhau salgado (*Baccala*) pode ser dessalinizado e o método HPP pode fazer com que sua vida de prateleira se prolongue e que o consumidor possa consumi-lo imediatamente sem aguardar por 3 dias antes da total dessalinização.



Processamento por Alta Pressão de AVURE para Frutos do Mar



COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

JBT's greatest value in PRoCARE® services comes from preventing unexpected costs through smart, purposeful, and timely maintenance based on unmatched knowledge and expertise. PRoCARE service packages are offered as a maintenance agreement in various service levels, depending on your production and cost management requirements.



JBT LIQUID FOODS

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING
TENDERIZATION | TVI MEAT SLICING | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING

OUR BRANDS



ALSO REPRESENTING



North America

AVURE Technologies
1830 Airport Exchange Blvd. Suite 160
Erlanger, KY USA 41018
Phone: +1.513.433.2500
avureinfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | avure-hpp-foods.com | jbt.com