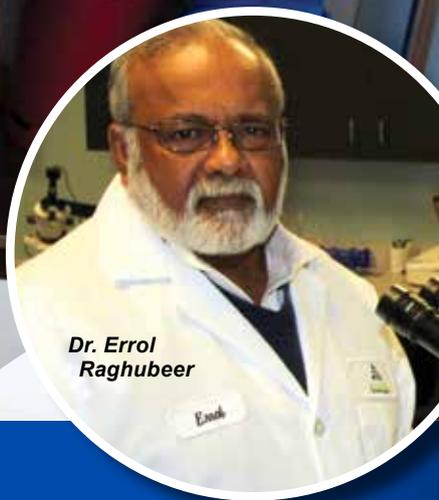


AVURE[®] HPP

HPP ciência de alimentos e serviços de laboratório



**Dr. Errol
Raghuber**

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

HPP ciência de alimentos e serviços de laboratório

A AVURE Technologies™ oferece testes de conceito e serviços de desenvolvimento de produtos através de suas ciências de alimentos e serviços de laboratório.

Processamento por alta pressão

(HPP) é a pasteurização a frio em água pura; utiliza água purificada de ultra-alta pressão para manter os alimentos embalados isentos de patógenos que permanecem frescos por mais tempo. Bactérias como *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* e *Vibrio spp.* são inativadas quando submetidas a altas pressões. O processo 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.

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

Pesquisa e desenvolvimento interno de HPP

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, temos parcerias com vários Laboratórios HPP Certificados, no mundo inteiro, para agilizar a otimização de produtos e de processos HPP e

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.

Prova de teste de conceito

A AVURE fornece extensos serviços de desenvolvimento de produtos e estudos de validação microbiológica para clientes queiram considerar o HPP. Com a prova de teste de conceito, você tem acesso à vasta experiência em ciência de alimentos processados por HPP de Avure, bem como ao uso de uma máquina de produção em grande escala. Os profissionais da Avure podem responder às suas perguntas sobre instalações, equipamentos, automação de produtos, otimização de produtos, embalagem e questões regulatórias. Além disso, o nosso laboratório de renome mundial para alimentos HPP pode ajudar na obtenção da aprovação regulamentar em seu país.





AV-10

Serviços de desenvolvimento de produtos

A AVURE irá orientá-lo através da criação de novos produtos, bem como otimizar as formulações de produtos existentes para HPP. Você terá acesso dedicado aos cientistas de alimentos HPP de AVURE para formulação e otimização de receitas, suporte para embalagens, estudos de desafio de patógenos e testes de vida de prateleira.

O laboratório de AVURE está equipado com um sistema de alta pressão AV-10, 600 MPa (87,000 psi); cozinha comercial de última geração com espaços para cozinhar e resfriar produtos preparados; laboratórios de microbiologia e química completos; equipamentos de embalagem a vácuo e EAM.

Os Fabricantes e os produtores devem poder estar certos de que seus produtos manterão textura, sabor e aparência após processamento de alta pressão. A Avure fornece serviços internos de ciência de alimentos, química, embalagem e microbiologia avançada.

Desenvolvimento de planos HACCP

A AVURE pode ajudá-lo na concepção e implementação de um plano HACCP usando o equipamento HPP de AVURE.

Por que marcas líderes confiam na AVURE?

- Conjugando os conhecimentos de Avure no âmbito das Ciências de alimentos HPP e Embalagens HPP com as máquinas HPP que oferecem a maior produtividade do mundo, você trabalha com uma única empresa comprometida com o sucesso de seus produtos e negócios.
- Provamos suas receitas em nosso Centro de Aplicações HPP e as testamos em uma máquina de produção em escala real. Trabalhamos com você para aperfeiçoar embalagens, formulações do produto, para que o sabor, a textura e a aparência geral sejam perfeitamente otimizados.
- Segurança alimentar. O laboratório microbiológico intensivo de Avure realiza estudos de desafio de patógenos para validar os parâmetros de HPP e incorporá-los no HACCP.
- Sucesso comercial! Graças ao trabalho feito com milhares de produtores de alimentos no mundo inteiro, a grande maioria dos alimentos HPP comercialmente disponíveis foi desenvolvida em nosso Centro de Aplicações. Esta é mais uma razão que faz com que Avure seja muito mais que um mero fabricante de máquinas HPP altamente produtivas e confiáveis. Venha construir sua parceria conosco.

Laboratório de Ciências da Alimentação e Desenvolvimento de Produtos de AVURE



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