



Revoluciona
as carnes prontas para o consumo



Elimina conservantes, aumenta a vida de prateleira, melhora/maximiza a segurança alimentar.

A maneira natural de ampliar a vida de prateleira de seus produtos

Processamento por alta pressão

O 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*, *E. coli*, *Salmonella* e *Campylobacter* são inativadas quando submetidas a pressões muito altas. O processo HPP ajuda os produtores a aumentarem a segurança alimentar e a 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 operações de pós-instalação.

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.



A tecnologia HPP da Avure revolucionou a indústria da carne pronta para consumo

O processamento por alta pressão da Avure oferece segurança alimentar, extensão da qualidade e maior vida de prateleira, reduzindo a dependência de conservantes.

Os consumidores estão exigindo, cada vez mais, carnes prontas para consumo que sejam naturais e que tenham características de frescor, como as recém preparadas e que não tenham conservantes. Os produtores querem atender à demanda dos consumidores por esses produtos de marca limpa, mas não podem sacrificar a vida de prateleira nem a segurança alimentar.

As Autoridades reguladoras como FDA, USDA/FSIS dos EUA, o Health Canada e outras, exigem processos confiáveis, rastreáveis e eficazes. A tecnologia da Avure para processamento por alta pressão (HPP) é comercialmente comprovada e atende ou excede as demandas de consumidores, de produtores e até de autoridades reguladoras, pois oferece aos produtores a capacidade de criar produtos de marca-limpa e ampliar a abrangência do mercado e, ao mesmo tempo, reduzir os riscos para a segurança.

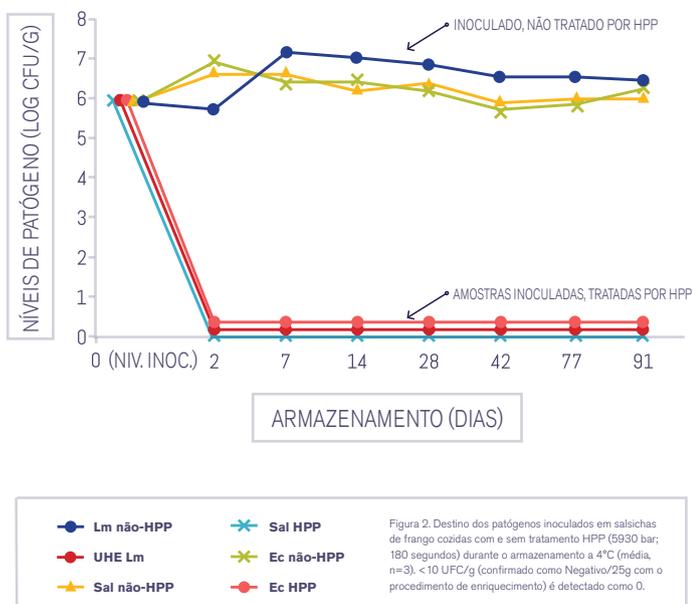
Vantagens dos produtos processados com HPP

- Aumento da segurança alimentar sem o uso de calor, produtos químicos ou irradiação e sem criação de subprodutos.
- Mantém somente as propriedades sensoriais e nutricionais na linha de produção.
- Transmite pressão instantânea e uniformemente.
- Prolonga vida de prateleira e aumenta as oportunidades de distribuição, reduz as devoluções e a sensibilidade às irregularidades da cadeia de refrigeração além de permitir uma maior eficácia da programação da produção.

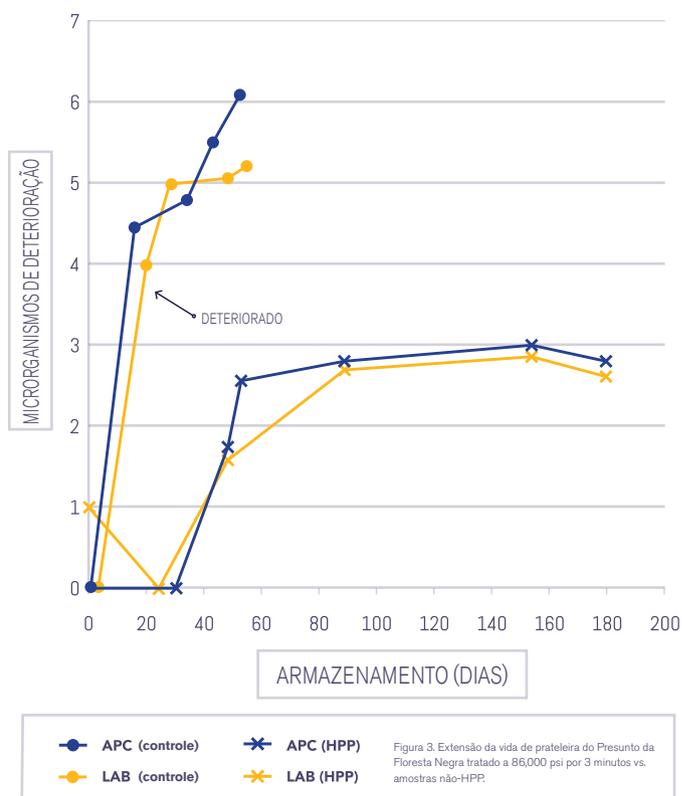


O processamento por HPP de Avure inativa agentes patogênicos e aumenta a vida de prateleira.

SEGURANÇA ALIMENTAR DE SALSICHAS DE FRANGO



EXTENSÃO DA VIDA DE PRATELEIRA



Vida de prateleira prolongada para rentabilidade excepcional

Muitos produtos que possuem vida de prateleira de 30 dias com conservantes químicos e/ou outros tratamentos térmicos, podem alcançar até 120 dias de vida de prateleira com o método HPP.

Como a duplicação da vida de prateleira dos produtos afetaria os canais de distribuição atuais de sua empresa? O aumento da vida de prateleira dos produtos pode fazer com que você abraja novos mercados, lance novos produtos e reduza as devoluções. Além disso, as aprovações normativas obtidas por Avure para o método HPP, também reduzem as restrições de fronteira - inclusive com o cumprimento da política de tolerância zero dos EUA sobre a *Listeria*. Deixe a Avure, com o nosso know-how de ciência, tecnologia e aplicação de HPP, ajudá-lo a colher essas oportunidades.

Quando produtos cárneos prontos para consumo, incluindo frios e presuntos, são submetidos, por alguns minutos ou menos, a pressões muito altas, HPP, os níveis de organismos de deterioração são reduzidos significativamente e os patógenos são inativados. As carnes tratadas com HPP mantêm suas qualidades sensoriais originais, tal como textura, cor e conteúdo nutricional, ao longo da vida de prateleira. A extensão da qualidade reduz o desperdício de produtos e as devoluções.

Além de manter as propriedades naturais das carnes prontas para consumo e ao mesmo tempo, reduzir a dependência de produtos químicos e de outros processos de degradação da qualidade, o método HPP também prolonga a vida de prateleira do produto pelo dobro do tempo proporcionado pelos métodos tradicionais de conservação.

Ciência e Tecnologia Confiáveis

A ciência e a tecnologia da HPP que estão por trás dos sistemas HPP de Avure estão bem comprovadas. A exposição de alimentos às pressões geradas pelo HPP (600 MPa/87,000 psi) inativa os patógenos veiculados por alimentos e deixa intactas as qualidades organolépticas naturais dos produtos. O método HPP faz com que os consumidores obtenham produtos de carnes prontos para consumo que sejam naturais e seguros exatamente como pretendido, disponíveis nas prateleiras do comércio local.

Processo pós-embalagem

Os produtos são processados na embalagem final para consumidor, eliminando o potencial de re-contaminação. A maioria das embalagens de plástico para alimentos já são adequadas para HPP, incluindo vácuo e gás. O processo de carga/descarga pode ser totalmente automatizado, integrando-se com equipamentos convencionais e programas HACCP, e permitem a troca rápida entre os produtos trabalhados nas linhas e os formatos de embalagens utilizados.



HPP de Avure para aplicação em carnes prontas para o consumo



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