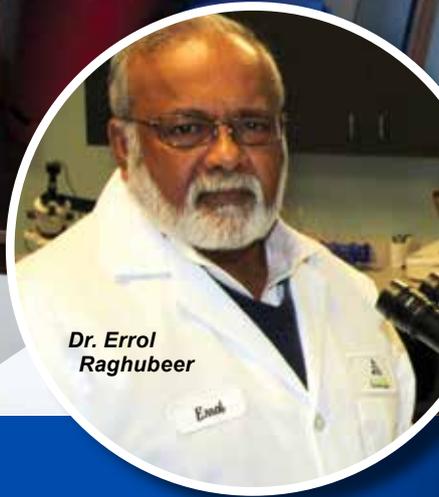




Servicios de laboratorio y ciencias de los alimentos HPP



*Dr. Errol
Raghubeer*

AVURE ofrece una gama de servicios
única en el sector HPP.

Servicios de laboratorio y ciencias de los alimentos HPP

AVURE Technologies™ ofrece servicios de prueba de concepto y desarrollo de producto a través de su departamento de ciencias de los alimentos y sus laboratorios.

Procesado por alta presión

La tecnología HPP es una técnica de pasteurización en frío con agua pura. El agua purificada de altísima presión permite mantener los alimentos envasados libres de patógenos y conservar su frescura durante más tiempo. Las bacterias, como por ejemplo listeria monocytogenes, E. Coli, Salmonella, Campylobacter y Vibrio spp., quedan inactivas al aplicar una elevadísima presión. La tecnología HPP permite a los productores garantizar una mayor seguridad de los alimentos y aumentar su tiempo de conservación ofreciendo a los consumidores alimentos sabrosos, naturales y nutritivos.

AVURE acompaña a los productores durante el proceso de implementación de los sistemas HPP, desde el desarrollo de las recetas y la validación de los procesos hasta la instalación, los aspectos normativos y el soporte post-instalación.

Desarrollo e investigación HPP

Avure cuenta con un centro de investigación y desarrollo HPP en Erlanger (Kentucky - EEUU) para ayudar a sus clientes y colaboradores a perfeccionar sus productos, formulas y presentación. Además colabora con numerosos laboratorios



HPP acreditados en todo el mundo para facilitar la optimización de los procesos y productos HPP y los requisitos reglamentarios. Avure además pone a disposición de los clientes que desean adoptar la tecnología HPP una extensa librería de procesos y estudios convalidados para la homologación.

Ensayo de prueba de concepto

AVURE proporciona a los clientes interesados en la implementación de la tecnología HPP, servicios completos de desarrollo de producto y estudios de validación microbiológica. El ensayo de prueba de concepto permite a los clientes disfrutar de la extensa experiencia de Avure en ciencia de los alimentos así como de sus equipos de producción a gran escala. Los expertos de Avure darán respuesta a todas las preguntas y dudas sobre servicios, equipos, automatización y optimización del producto, presentación y aspectos normativos. Además, nuestro laboratorio especializado en alimentos HPP ofrece soporte para la aprobación regulatoria y las homologaciones necesarias en el país de uso.



AV-10

Servicios de desarrollo del producto

AVURE asesora a sus clientes durante el proceso de creación de nuevos productos y de optimización de la formulación de los productos HPP existentes. Los clientes pueden contar con el soporte exclusivo de los expertos en alimentos HPP de Avure para la formulación y optimización de las recetas, mejorar la presentación, estudios de exposición a patógenos y de duración de la conservación.

Los laboratorios de Avure están equipados con un sistema de alta presión AV-10, 600 MPa (87.000 psi), una cocina profesional de última generación con espacios de cocción y refrigeración para la preparación del producto, laboratorios de microbiología y química, equipos de envasado MAP y al vacío.

Para los productores y fabricantes es importante garantizar que la textura, sabor y aspecto de sus productos se mantiene inalterado durante el procesado por alta presión. Para ello, Avure proporciona los servicios de ciencia de los alimentos, química, envasado y microbiología avanzada.

Desarrollo de los planes HACCP

Avure puede apoyarle en el diseño e implementación del plan HACCP con los equipos HPP de Avure.

Porque las marcas líderes confían en AVURE

- Avure se compromete con el éxito de sus clientes, ofreciendo en una única empresa la experiencia en envasado y ciencia de los alimentos HPP combinadas con las máquinas HPP de mayor rendimiento del mercado.
- Las recetas son ensayadas en nuestro centro de aplicaciones HPP en máquinas de producción a gran escala. Avure mantiene una colaboración cercana con sus clientes para ofrecerle su asesoría y soporte en las elecciones de envasado así como en la formulación del producto para alcanzar el mejor sabor, textura y presentación general.
- Seguridad alimentaria. El laboratorio de microbiología de Avure realiza estudios de exposición a patógenos para validar los parámetros HPP a aplicar en el HACCP.
- Éxito comercial. Trabajamos con miles de productores en todo el mundo y la gran mayoría de alimentos HPP presentes en el mercado han sido desarrollados por nuestro Centro de Aplicaciones. Avure es mucho más que un fabricante de máquinas HPP de alto rendimiento y fiabilidad. Comience ahora SU colaboración con Avure.

Laboratorio de desarrollo del producto y ciencia de los alimentos 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