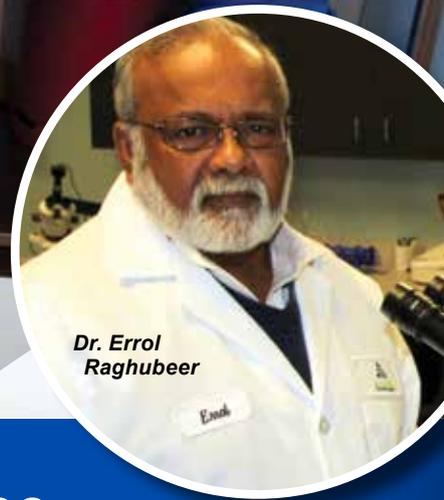




Services de laboratoires et de technologie alimentaire HPP



*Dr. Errol
Raghubeer*

Aucun autre fournisseur de systèmes HPP offre la gamme de services qu'AVURE est à même de fournir.

Services de laboratoires et de technologie alimentaire HPP

AVURE Technologies™ offre les services de test de concept et de développement de produit grâce à ses services de laboratoire et de technologie alimentaire.

Traitement à haute pression (HPP)

Le traitement à haute pression est la pasteurisation à froid dans l'eau pure; il utilise de l'eau purifiée à ultra haute pression pour garder les aliments emballés exempts de pathogènes et pour les conserver frais plus longtemps. A très haute pression, des bactéries telles que *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* et *Vibrio spp.* sont inactivés. Le traitement HPP aide les producteurs à améliorer la sécurité des aliments et à prolonger leur durée de conservation tout en fournissant aux consommateurs des aliments nutritifs, naturels et savoureux.

AVURE aide les producteurs à mettre en œuvre le traitement HPP à partir du développement de la recette, les validations de processus jusqu'à l'installation, les dispositions réglementaires et le support après-installation.

Recherche et développement HPP internes

Avure peut jouir d'un site de recherche et développement HPP interne à Erlanger, Kentucky, États-Unis pour aider les partenaires à perfectionner leurs produits, leurs formules et leurs emballages. De plus, nous travaillons en partenariat avec



plusieurs laboratoires certifiés HPP dans le monde entier dans le but d'optimiser le traitement par HPP et de s'aligner sur les exigences réglementaires existantes. Avure dispose d'une vaste bibliothèque d'études validées sur les processus et les emballages, qui sont disponibles pour les clients envisageant d'utiliser la technologie HPP.

Preuve de concept

AVURE fournit de vastes services de développement de produit et d'études de validation microbiologique aux clients envisageant d'utiliser le traitement HPP. Grâce aux tests de preuve de concept, vous avez accès à la vaste expertise d'Avure dans la technologie alimentaire HPP ainsi qu'à l'utilisation d'une machine de production à grandeur nature. Les professionnels d'Avure peuvent répondre à vos questions sur les installations, l'équipement, l'automatisation des produits, l'optimisation des produits, l'emballage et les questions réglementaires. En outre, notre laboratoire alimentaire HPP de renommée mondiale peut vous aider à obtenir les autorisations réglementaires dans votre pays.



AV-10

Services de développement de produit

AVURE vous guidera à travers la création de nouveaux produits ainsi que l'optimisation des formulations de produit existantes pour le HPP. Vous bénéficierez d'un accès privilégié au conseil des experts en nutrition HPP d'AVURE en matière de formulation et d'optimisation des recettes, aux informations en matière d'emballage, tests de provocation pathogène et tests de durée de conservation.

Le laboratoire d'AVURE est équipé d'un système haute pression, 600 MPa (87.000 psi), AV-10; cuisine industrielle ultramoderne avec espace de cuisson et de réfrigération pour la préparation des produits; laboratoires de microbiologie et de chimie complets; équipement d'emballage MAP et sous vide.

Les fabricants et les producteurs doivent être certains que leur produit conservera sa texture, sa saveur et son aspect avec un traitement à haute pression. Avure fournit des services internes en matière de technologie alimentaire HPP, de chimie, d'emballage et de microbiologie.

Développement de plans HACCP

AVURE peut vous assister dans la conception et la mise en œuvre d'un plan HACCP utilisant l'équipement HPP d'AVURE.

Voilà pourquoi les grandes marques font confiance à AVURE

- En combinant l'expertise d'Avure dans le domaine de la technologie alimentaire et de l'emballage HPP avec les machines HPP les plus performantes au monde, vous travaillerez avec un seul partenaire dédié à la réussite de vos produits et de votre entreprise.
- Nous testons vos recettes dans notre Centre d'Applications HPP et les testons sur une machine de production à grandeur nature. Nous travaillerons avec vous pour faire des ajustements à vos emballages, ainsi qu'aux formulations de produits, de sorte que la saveur, la texture et l'aspect général soient parfaitement optimisés.
- La sécurité alimentaire. Le laboratoire de microbiologie d'Avure mène des études de provocation rigoureuses sur les agents pathogènes afin de valider les paramètres HPP et de les incorporer dans le système HACCP.
- Succès commercial! En collaboration avec des milliers de producteurs alimentaires du monde entier, la grande majorité des aliments HPP disponibles dans le commerce ont été développés dans notre Centre d'Applications. Ce fait est une autre raison pour laquelle Avure est bien plus qu'un constructeur de machines HPP hautement productives et fiables. Venez forger votre partenariat avec nous.

Laboratoire de Développement Produit et de Science des Aliments d'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