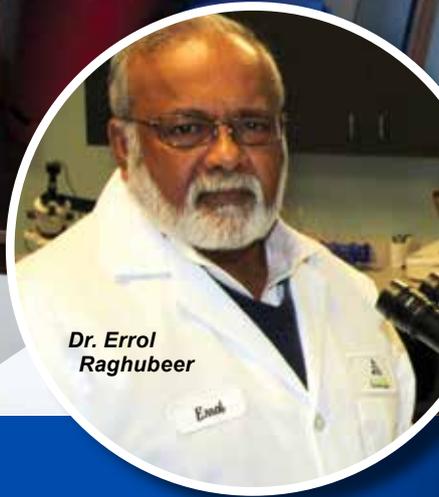


JBT® AVURE® HPP

Servizi di scienza dell'alimentazione e di laboratorio HPP



**Dr. Errol
Raghuber**

Nessun altro fornitore HPP offre la gamma di servizi che AVURE è in grado di garantire.

Laboratorio AVURE di Scienze dell'Alimentazione e Sviluppo Prodotti

AVURE Technologies™ offre servizi di prove progettuali e sviluppo di prodotto attraverso i propri servizi di chimica, confezionamento e microbiologia avanzata.

Lavorazioni alle Alte Pressioni

L'HPP è la pastorizzazione fredda in acqua pura. Utilizza acqua purificata a pressioni molto alte per mantenere gli alimenti confezionati privi di patogeni e consentire loro di rimanere freschi più a lungo. Batteri come la *Listeria monocytogenes*, l'*E. coli*, la *Salmonella*, il *Campylobacter* e il *Vibrio spp.* sono inattivati alle pressioni molto alte. Il metodo HPP aiuta i produttori ad aumentare la sicurezza alimentare e a prolungare la durata di conservazione a magazzino, fornendo allo stesso tempo ai consumatori alimenti nutritivi, naturali e appetitosi.

AVURE aiuta i produttori ad attuare la metodologia HPP dallo sviluppo della ricetta e le convalide di processo all'installazione, alle questioni legate alle normative e all'assistenza post-installazione.

Ricerca e sviluppo HPP interni

Avure dirige un complesso di ricerca e sviluppo interni HPP a Erlanger, Kentucky USA, per aiutare i propri collaboratori a perfezionare i loro prodotti, formulazioni e confezionamento. Inoltre, siamo associati con parecchi Laboratori Certificati HPP nel mondo per semplificare l'ottimizzazione dei prodotti e del processo HPP e i requisiti normativi. Avure dispone di un'ampia biblioteca di studi corroborati di processo e confezionamento

condotti per le approvazioni governative, che sono a disposizione per i clienti che stiano prendendo in considerazione la tecnologia HPP.

Prova di test di un'idea

AVURE fornisce approfonditi e vasti servizi di sviluppo del prodotto e studi di verifica microbiologica ai clienti che stanno valutando l'utilizzo della tecnologia HPP. Con la prova di test di un'idea avete accesso alla vasta competenza delle scienze dell'alimentazione così come all'utilizzo di una macchina di produzione su vasta scala. I professionisti Avure sono in grado di rispondere alle vostre domande in merito alle strutture, le attrezzature, l'automatizzazione del prodotto, l'ottimizzazione del prodotto, il confezionamento e le questioni normative. Inoltre il nostro laboratorio alimentare HPP famoso nel mondo è in grado di aiutarvi nell'ottenere l'approvazione normativa nel vostro Paese.

Servizi di sviluppo del prodotto

AVURE vi guiderà nella creazione di nuovi prodotti così come nell'ottimizzazione di formulazioni di prodotti esistenti per il trattamento HPP. Avrete accesso dedicato agli scienziati dell'alimentazione HPP di AVURE per la formulazione e





AV-10

ottimizzazione delle ricette, sostegno nel confezionamento, studi in merito alla sfida dei patogeni e prove di durata di conservazione a magazzino.

Il laboratorio di AVURE è attrezzato con un impianto AV-10, 600 MPa (87.000 psi) ad alta pressione; una cucina commerciale d'avanguardia con un angolo cottura e di refrigerazione per la preparazione dei prodotti; laboratori completamente attrezzati di microbiologia e chimica; attrezzature per il confezionamento sottovuoto e in atmosfera modificata.

Sviluppo dei piani HACCP

AVURE è in grado di assistervi nella progettazione e implementazione di un programma HACCP utilizzando le attrezzature HPP di AVURE.

I costruttori e i produttori hanno bisogno della sicurezza che i propri prodotti manterranno la loro consistenza, il loro sapore e il loro aspetto con il procedimento ad alta pressione. Avure fornisce servizi di scienza dell'alimentazione HPP interna, chimica, confezionamento e microbiologia avanzata.

Motivi per cui le marche leader si fidano di AVURE

- Combinando la competenza di Avure nelle scienze dell'alimentazione HPP e nel confezionamento HPP con le macchine HPP dal più alto volume di produzione al mondo, lavorerete con una sola azienda dedicata ai vostri prodotti e alla buona riuscita della vostra attività.
- Noi proviamo le vostre ricette nel nostro Centro Applicativo HPP e le proviamo su una macchina di produzione di grandi dimensioni. Lavoreremo con voi per apportare cambiamenti al vostro confezionamento così che le formulazioni del prodotto come sapore, consistenza e aspetto generale siano perfettamente ottimizzati.
- Sicurezza alimentare. Il laboratorio microbiologico di Avure conduce studi di sfida di patogeni per convalidare i parametri HPP e incorporarli nell'HACCP.
- Successo commerciale! Lavorando con migliaia di produttori alimentari nel mondo, è stata sviluppata nel nostro centro applicativo la vasta maggioranza degli alimenti HPP disponibili a livello commerciale. Questo dato di fatto rappresenta un altro motivo del perché Avure è molto di più di un costruttore di macchine HPP altamente produttive e affidabili. Venite a forgiare la VOSTRA collaborazione con noi.

Laboratorio AVURE di Scienze dell'Alimentazione e Sviluppo Prodotti



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