

AVURE[®] HPP

AVURE a révolutionné
le secteur de la viande prête-à-manger



Elimine les agents de conservation,
augmente la durée de conservation,
augmente/maximise la sécurité alimentaire.

La solution naturelle pour prolonger la durée de conservation de vos produits

Traitement Haute Pression

Le TRAITEMENT HAUTE PRESSION (HPP) est une pasteurisation à froid en eau pure; grâce à l'utilisation d'eau purifiée à pression ultra-haute ce traitement permet de garder des produits alimentaires emballés libres de tout pathogène et d'augmenter leur durée de conservation. Une pression très haute permet en fait d'inactiver les bactéries telles que *Listeria*, *E. coli*, *Salmonella* et *Campylobacter*. Le traitement HPP aide les producteurs à accroître la sécurité alimentaire et à prolonger la 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 depuis la formulation de la recette et la validation du processus jusqu'à l'installation, les affaires réglementaires et le support après-installation.

Avure a à l'interne un centre de Recherche et Développement HPP situé à Erlanger (Kentucky, États-Unis) conçu dans le but d'aider ses partenaires à perfectionner leurs produits, leurs formules et leurs emballages. De plus, Avure travaille en partenariat avec plusieurs laboratoires certifiés dans le monde entier afin de faciliter l'optimisation du traitement HPP des produits ainsi que la conformité aux exigences réglementaires. Avure dispose d'une vaste bibliothèque recueillant des études validées sur les traitements et les emballages, qui sont disponibles pour les clients qui envisagent d'utiliser la technologie HPP.



La technologie HPP d'Avure a révolutionné l'industrie de la viande Prête-à-Manger (PAM)

Le traitement haute pression d'Avure garantit la sécurité alimentaire ainsi qu'une qualité qui dure plus longtemps et une plus longue durée de conservation tout en réduisant le fait de dépendre des agents de conservation.

Plus que jamais, les consommateurs exigent des viandes prêtes-à-manger (PAM) au naturel ayant des caractéristiques de fraîcheur et de produits fraîchement préparées, sans conservateurs.

Les transformateurs, quant à eux, désirent satisfaire la demande des consommateurs pour des produits «Clean-Label», mais ne peuvent pas sacrifier la durée de conservation ou la salubrité des aliments.

Les organismes de réglementation comme FDA américaine, USDA/FSIS, Health Canada et d'autres encore exigent des traitements fiables, traçables et efficaces. La technologie de traitement haute pression (HPP) d'Avure a démontrée commercialement de satisfaire les exigences des consommateurs, des transformateurs et des organismes de réglementation. Parfois même, Avure a dépassé leurs attentes, en donnant aux transformateurs entreprenants la possibilité de créer des produits «Clean-Label», et d'étendre ainsi leur portée commerciale, tout en réduisant les risques de sécurité.

Avantages d'un produit HPP

- Augmente la sécurité alimentaire sans utiliser de chaleur, de produits chimiques ou d'irradiation, et ne crée aucun sous-produit.
- Garde les mêmes propriétés sensorielles et nutritionnelles caractérisant les produits juste à la sortie de la ligne de production.
- La transmission de pression est instantanée et uniforme.
- La durée de conservation prolongée augmente les opportunités de distribution, réduit les retours ainsi que la sensibilité aux ruptures de la chaîne du froid, et permet une plus grande efficacité dans la planification de la production.



Le traitement HPP d'Avure inactive les agents pathogènes et prolonge la durée de conservation.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DE SAUCISSES DE POULET

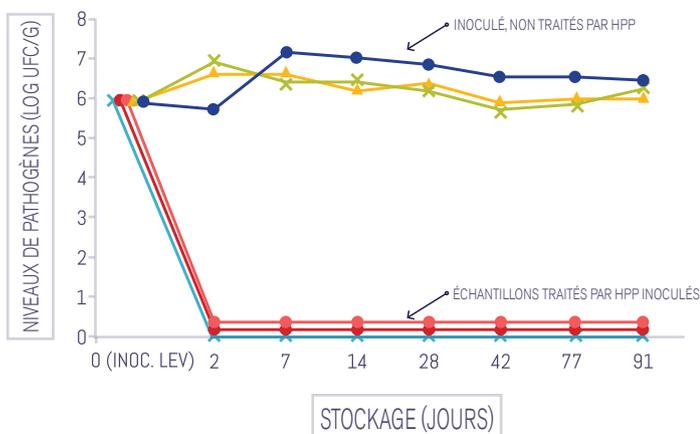


Figure 2. Ce graphique montre ce qui arrive aux agents pathogènes inoculés dans des saucisses de poulet cuites avec et sans traitement HPP (5930 bars, 180 secondes) pendant le stockage à 4°C (moyenne, n = 3). < 10 CFU/g (confirmé comme négatif/25g avec procédure d'enrichissement).

EXTENSION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

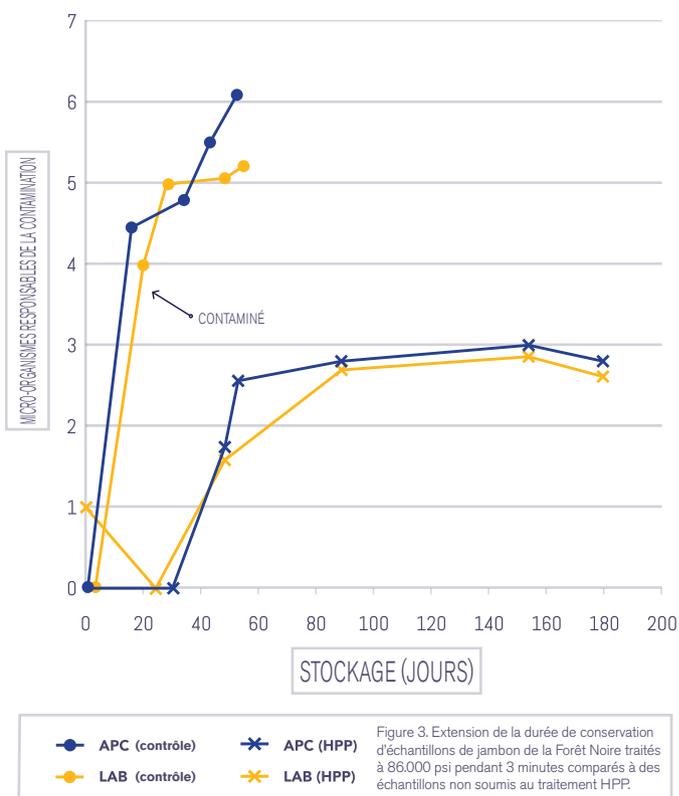


Figure 3. Extension de la durée de conservation d'échantillons de jambon de la Forêt Noire traités à 86.000 psi pendant 3 minutes comparés à des échantillons non soumis au traitement HPP.

Durée de conservation prolongée pour une rentabilité exceptionnelle

De nombreux produits qui ont une durée de conservation de 30 jours en utilisant des conservateurs alimentaires et /ou d'autres traitements thermiques peuvent atteindre une durée de conservation de 120 jours avec le HPP.

Quel serait l'effet si on doublait la durée de conservation du produit dans les canaux de distribution actuels? Une durée de conservation plus longue de vos produits peut vous permettre d'atteindre de nouveaux marchés, de lancer de nouveaux produits et de réduire les retours. De plus, les approbations réglementaires de HPP, qui ont été obtenues grâce à la collaboration d'Avure, réduisent également les restrictions à la frontière - en respectant notamment la politique de tolérance zéro des États-Unis à l'égard du *Listeria*. Laissez donc Avure, avec son savoir-faire en matière de science, de technologie et d'applications HPP, vous aider à atteindre ces possibilités.

Lorsque les produits de viande prêts-à-manger, y inclus la charcuterie et les jambons, sont soumis aux pressions très élevées de l'HPP pendant quelques minutes ou même moins, les niveaux des organismes responsables de la contamination sont considérablement réduits et les agents pathogènes sont inactivés. Les viandes traitées par HPP conservent leurs qualités organoleptiques originales telles que la texture, la couleur et le contenu nutritionnel tout au long de leur durée de conservation. Une qualité qui dure plus longtemps réduit la détérioration des produits et les retours.

Outre à conserver les propriétés naturelles des viandes prête-à-manger (PAM), tout en réduisant la dépendance à l'égard des produits chimiques et d'autres processus qui en détériorent la qualité, le HPP prolonge également la durée de conservation des produits plus de deux fois par rapport aux méthodes de conservation traditionnelles.

Science et technologie fiables

La science et la technologie HPP derrière les systèmes HPP d'Avure sont bien éprouvées. L'exposition des aliments aux pressions générées par HPP (600 MPa /87.000 psi) inactive les agents pathogènes d'origine alimentaire tout en gardant les qualités organoleptiques naturelles des aliments intacts. Le HPP permet aux consommateurs d'obtenir les produits de viande prête-à-manger (PAM) avec tout le naturel et la salubrité qu'ils demandent, directement chez le traiteur local.

Un processus après emballage

Les produits sont traités dans l'emballage destiné au consommateur final, éliminant ainsi le risque de récontamination. La plupart des emballages en plastique existants pour aliments sont déjà idoines à l'HPP, y compris les emballages sous vide et sous atmosphère protectrice. Le processus de chargement/déchargement peut être entièrement automatisé, en intégrant des équipements conventionnels et des programmes HACCP tout en permettant un changement de format rapide pour ce qui est du type d'aliment, des dimensions de l'emballage et du format en ligne.



AVURE HPP application pour viandes prête-à-manger (PAM)



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