



Procesado por alta presión de alimentos para mascotas



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

Procesado por alta presión — Aplicación para alimentos para mascotas

Procesado por alta presión

La tecnología de PROCESADO POR ALTA PRESIÓN (HPP) es una técnica de pasteurización en frío con agua pura. El agua purificada a altísima presión permite mantener la materias primas usadas en los alimentos para mascotas libres de patógenos y conservar su frescura durante más tiempo. La tecnología HPP es utilizada en diferentes sectores de la industria alimentaria para la inactivación de los patógenos de origen alimentario y de los microorganismos descomponedores de los alimentos. En la industria de los alimentos para mascotas, la aplicación de la tecnología HPP constituye un proceso recomendado por la FDA para la inactivación de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *E. coli O157:H7*. El proceso HPP permite aumentar la seguridad alimentaria y el tiempo de conservación de los alimentos garantizando al mismo tiempo alimentos nutritivos, naturales y sabrosos.

JBT-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.

JBT-Avure cuenta con un centro de aplicaciones alimentarias HPP en Erlanger (Kentucky - EEUU) para ayudar a sus colaboradores a perfeccionar sus productos, formulas y envasado. Además colabora con numerosos laboratorios HPP



El procesado HPP de Avure inactiva los patógenos y aumenta el tiempo de conservación de los alimentos.



acreditados en todo el mundo para facilitar la optimización de los procesos y productos HPP y los requisitos reglamentarios. JBT-Avure pone también a disposición de los clientes que desean adoptar la tecnología HPP una extensa librería de estudios convalidados sobre procesos y soluciones de envasado llevados a cabo a los efectos de la aprobación reglamentaria.

Beneficios de los alimentos HPP para mascotas

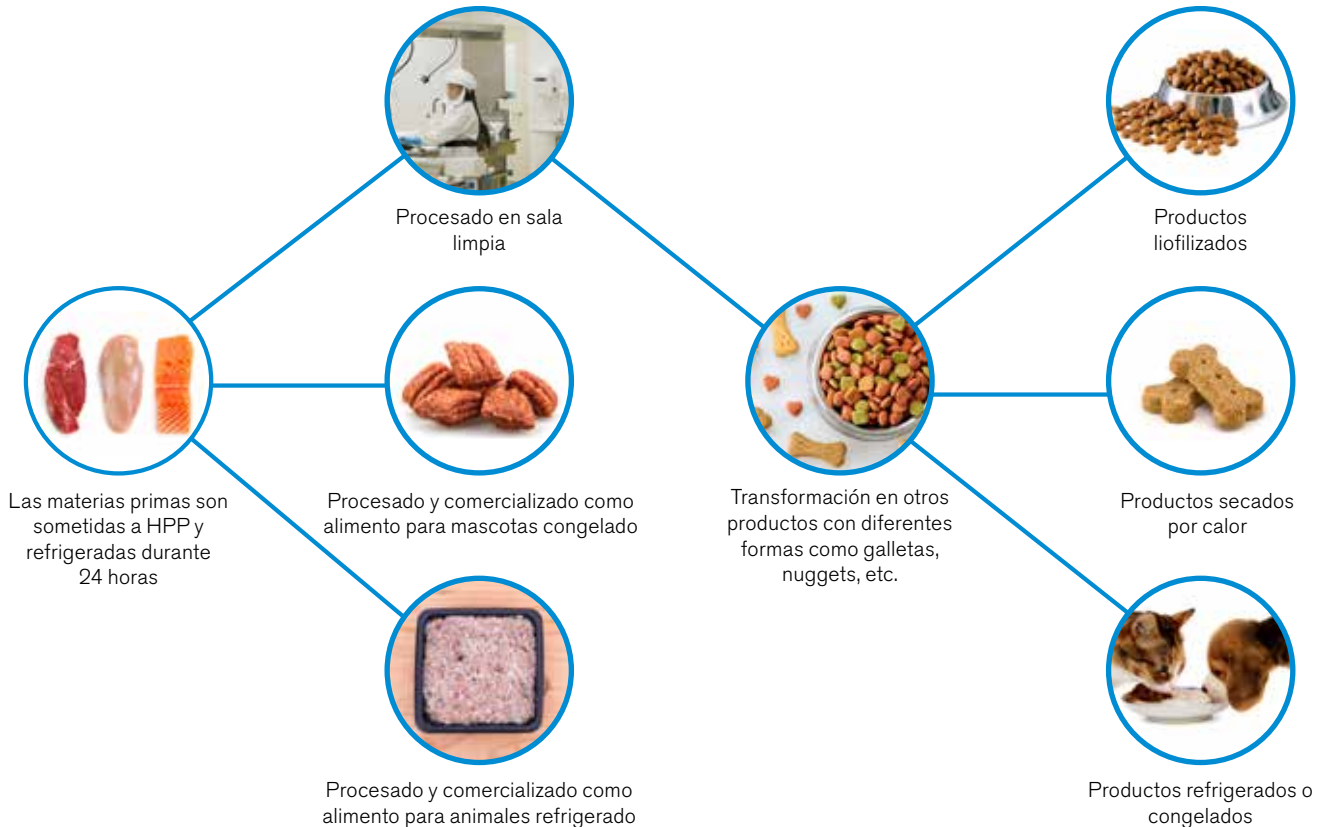
Los productores y fabricantes de alimentos para mascotas pueden obtener grandes beneficios con la aplicación de los procesos HPP para garantizar la seguridad de sus productos y aumentar sus oportunidades comerciales. La tecnología HPP ofrece grandes ventajas para la industria de los alimentos para mascotas:

- Garantiza la seguridad de las personas y los animales gracias a la inactivación de los patógenos, evitando la contaminación cruzada
- Aumenta la conservación de los alimentos refrigerados
- Conserva el sabor, la textura y los nutrientes de los ingredientes crudos
- Ofrece una alternativa segura para los perros y gatos afectados por inmunodepresión permitiéndole disfrutar de una dieta con alimentos crudos

La tecnología HPP ofrece importantes ventajas desde el punto de vista microbiológico y de mejora de los procesos para la mayoría de los ingredientes crudos como carnes, aves, frutas y verduras. Los productores de la industria alimentaria más innovadores emplean la tecnología HPP con el objetivo de ampliar su oferta de productos y su cadena de distribución.

La aplicación de HPP a las materias primas

La tecnología HPP es ampliamente usada para la inactivación de los patógenos presentes en las materias primas usadas en los alimentos para mascotas. Después del procesado con HPP, el producto puede ser comercializado como alimento para mascota refrigerado o congelado, o enviado a una sala limpia para su transformación en diferentes formas (huesitos, galletas, nuggets, etc.). Este tipo de producto puede venderse como comida refrigerada, congelada o deshidratada por calor o liofilización.



Seguridad alimentaria

El procesado HPP es recomendado por la FDA como etapa de seguridad de los alimentos también para la comida para mascotas elaborada con materias primas. Esta tecnología no térmica obtiene la inactivación de los patógenos y de los organismos descomponedores de los alimentos dejando inalterada la calidad nutricional de los ingredientes. La carne cruda contiene niveles moderados de bacterias patógenas que no afectan la salud de perros y gatos acostumbrados a una dieta con alimentos crudos; sin embargo existe el peligro de contaminación cruzada para las personas que interactúan con estas mascotas y su comida. La tecnología HPP ofrece a las mascotas todas las ventajas de una dieta con alimentos crudos, garantizando al mismo tiempo su seguridad.

Biodisponibilidad

Amplios estudios han demostrado que la aplicación HPP no afecta las proteínas de la carne cruda, cocinada o curada que mantienen sus valores originales de solubilidad y degradación así como su liberación de péptidos, aminoácidos y nucleótidos. Las vitaminas y los macronutrientes como el hierro, el calcio, etc., se mantienen inalterados tras el procesado con HPP y durante su conservación. Todos los factores nutricionales resultan bioequivalentes a los alimentos no tratados. El HPP no afecta a los compuestos nutricionales de la carne o los niveles de digestibilidad y biodisponibilidad de los nutrientes presentes en dichos productos u otros productos alimentarios. Las mascotas obtienen los mismos beneficios nutricionales de los alimentos no tratados con HPP, con la ventaja adicional de que los productos HPP no contienen patógenos de origen alimentario que podría contaminar las personas.



Procesado por alta presión AVURE de alimentos para mascotas



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