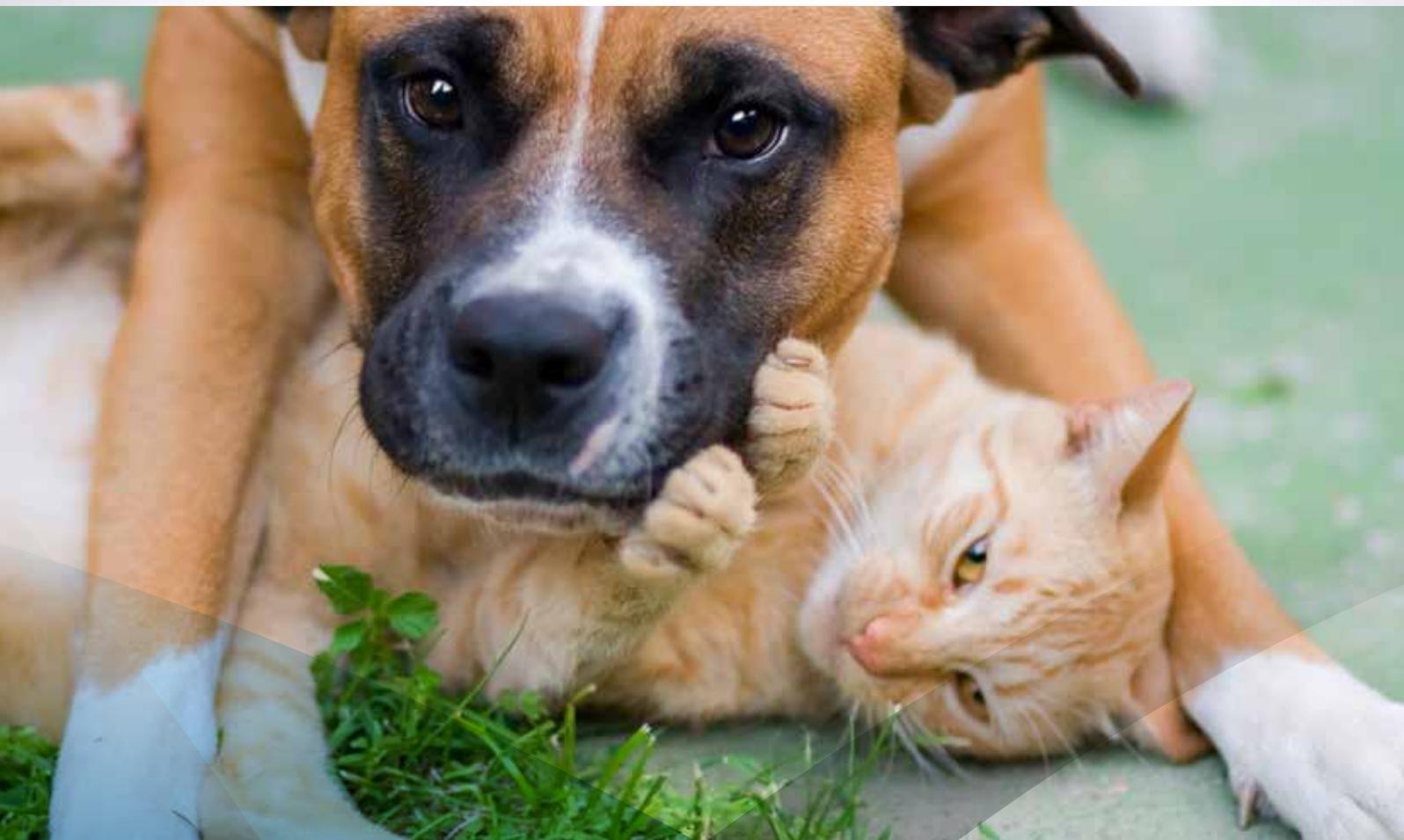




Traitement haute pression des aliments
pour animaux domestiques



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

Traitement à haute pression — Applications dans le secteur des aliments pour animaux domestiques



Traitement à haute pression (HPP)

Le traitement à haute pression est la pasteurisation à froid dans de l'eau pure; ce procédé utilise de l'eau purifiée à ultra haute pression pour garder les aliments crus pour animaux exempts de pathogènes et pour les conserver frais plus longtemps. Le HPP est utilisé dans plusieurs segments de l'industrie alimentaire pour inactiver les pathogènes d'origine alimentaire et les organismes causant la détérioration. Dans le secteur des aliments crus pour animaux, le HPP permet d'effectuer le traitement recommandé par la FDA pour l'inactivation de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, and *E. coli O157:H7*. Le traitement HPP aide les fabricants à améliorer la sécurité des aliments et à prolonger leur durée de conservation tout en fournissant aux consommateurs et à leurs animaux domestiques des aliments nutritifs, naturels et savoureux.

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

Avure peut jouir d'un site 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



Le traitement HPP d'Avure inactif les agents pathogènes et augmente la durée de vie des aliments.

monde entier dans le but d'optimiser le traitement par HPP et de s'aligner sur les exigences réglementaires existantes. JBT-Avure dispose d'une vaste bibliothèque d'études validées sur les processus et les emballages, conduites pour obtenir des autorisations réglementaires. Ces études sont à la disposition de nos clients envisageant d'utiliser la technologie HPP.

Avantages du traitement HPP pour les aliments pour animaux

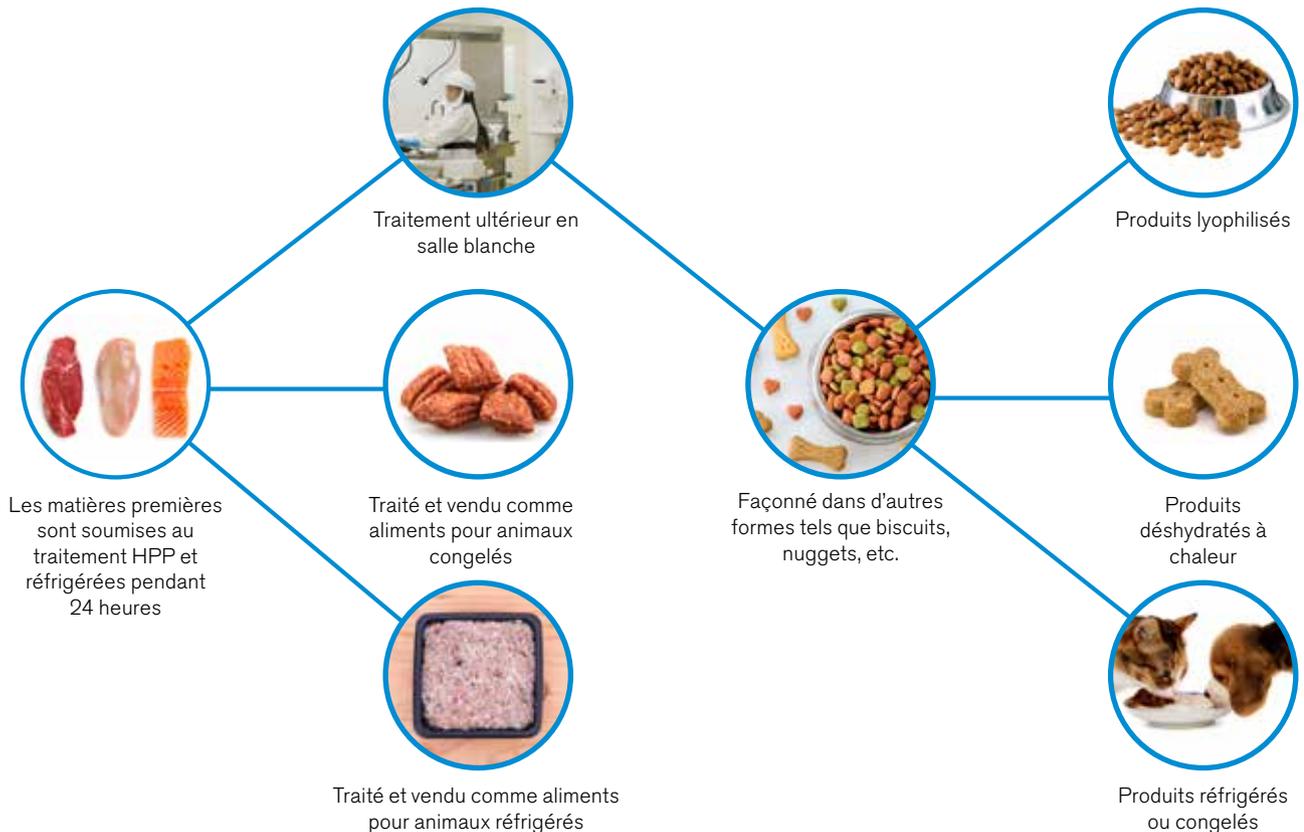
Les fabricants d'aliments pour animaux domestiques peuvent bénéficier énormément de l'application d'une pression élevée pour assurer la sécurité du produit et développer des opportunités du marché. Le traitement HPP est largement utilisé dans l'industrie des aliments pour animaux domestiques pour:

- Inactiver les agents pathogènes pour protéger les animaux et les hommes contre une contamination croisée dangereuse
- Augmenter la durée de conservation au réfrigérateur
- Préserver la saveur, la texture et les nutriments dans les ingrédients alimentaires crus
- Fournir une alternative sûre aux chiens et aux chats immunodéprimés qui autrement ne pourraient pas suivre un régime cru.

Le traitement HPP offre à la fois des avantages microbiologiques et une amélioration des procédés pour la plupart des ingrédients d'aliments crus pour animaux domestiques, y compris la viande, la volaille, les fruits et les légumes. Les producteurs d'aliments novateurs utilisent le HPP pour élargir leur gamme de produits ainsi que leur chaîne de distribution.

Le traitement HPP pour les matière premières

Le HPP est largement utilisé pour l'inactivation des agents pathogènes dans les matières premières des aliments pour animaux domestiques. Après un traitement HPP, le produit peut être vendu sous forme d'aliment réfrigéré ou congelé, ou envoyé dans une salle blanche pour façonner des produits en forme de nuggets, os, biscuits, etc. Le produit «façonné» exempt d'agents pathogènes peut alors être vendu réfrigéré ou congelé ou encore déshydraté à chaleur ou lyophilisé.



Sécurité alimentaire

Le HPP est fortement recommandé par la FDA comme une étape d'intervention de sécurité alimentaire pour les aliments crus pour animaux domestiques. Cette technologie non thermique inactive les agents pathogènes et les organismes responsables de la détérioration tout en laissant intacte la qualité nutritionnelle des ingrédients alimentaires crus. Bien que des niveaux modérés de bactéries pathogènes naturellement présents dans la viande crue ne soient pas nocifs pour les chiens et les chats qui suivent un régime cru, la contamination croisée représente un risque extrêmement dangereux pour les hommes qui entrent en contact avec ces animaux ainsi qu'avec leur nourriture et leurs plats. Le HPP permet aux animaux domestiques de profiter des avantages d'un régime cru tout en garantissant leur sécurité ainsi que celle des personnes qui en prennent soin.

Biodisponibilité

Des études exhaustives de l'HPP sur les protéines de la viande crue, cuite et salée n'ont montré aucun changement dans la solubilité ou la dégradation des protéines ni dans la libération de peptides, d'acides aminés ou de nucléotides. Les vitamines et les micronutriments tels que le fer, le calcium, etc. restent stables après l'HPP et le stockage. Tous les facteurs nutritionnels sont essentiellement bio-équivalents aux contrôles non traités. Le traitement HPP n'affecte pas les composants nutritionnels dans la viande ni la digestibilité et la biodisponibilité des nutriments trouvés dans ces produits alimentaires ou d'autres. Votre animal jouit des mêmes avantages nutritionnels que les aliments qui n'ont pas été soumis au traitement HPP. Sauf que les produits HPP sont exempts de pathogènes d'origine alimentaire qui pourraient autrement conduire à la contamination des personnes qui prennent soin de ces animaux.



Traitement Haute Pression d'Avure pour le Pet Food



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