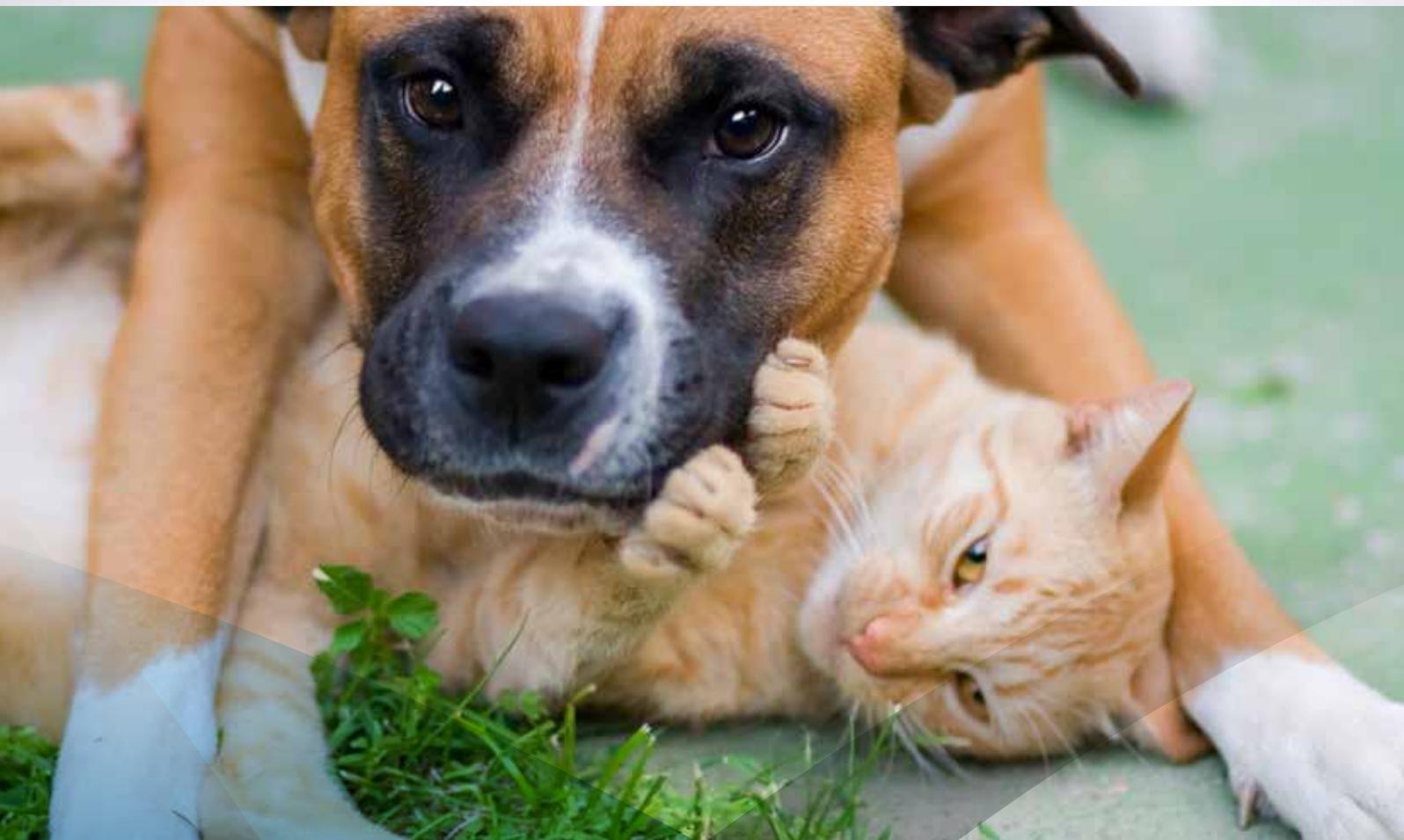




Processamento por alta pressão de rações para animais



Nenhum outro fornecedor de HPP
proporciona a gama de serviços que a
AVURE pode oferecer.

Processamento de Alta Pressão — Resumo da Aplicação em Rações para Animais



Processamento por alta pressão

PROCESSAMENTO POR ALTA PRESSÃO (HPP)
É a pasteurização a frio em água pura; utiliza água purificada com ultra-alta pressão para manter os alimentos crus, destinados a animais, isentos de patógenos e frescos por mais tempo. O processo HPP é utilizado em diversos segmentos da indústria de alimentos para inativar patógenos de origem alimentar e organismos de deterioração. Na indústria de rações para animais de estimação, o processo HPP é recomendado pelo FDA na inativação de *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *E. coli O157:H7*. O HPP faz com que os produtores possam aumentar a segurança alimentar e prolongar a vida de prateleira dos produtos, proporcionando aos consumidores e seus animais de estimação alimentos nutritivos, naturais e saborosos.

A JBT-AVURE ajuda os produtores a implementar o HPP a partir do desenvolvimento de receitas e validações de processos até a instalação, inclusive com assistência em questões normativas e apoio pós-instalação.

A JBT-Avure possui um centro interno para aplicações de HPP a alimentos, situado na cidade de Erlanger, Kentucky, EUA, para ajudar os parceiros a aperfeiçoarem produtos, fórmulas e



O processamento HPP e Avure inativo os patógenos e prolonga a vida de prateleira.

embalagens. Além disso, formamos parcerias com vários laboratórios certificados para HPP, no mundo inteiro, para agilizar a otimização de processos de produtos por HPP e os requisitos regulamentares. A JBT-Avure possui uma extensa biblioteca de estudos de processos e embalagens validados, realizados para aprovação regulamentar, postos à disposição dos clientes que queiram considerar a tecnologia HPP.

Benefícios do HPP para Rações Animais

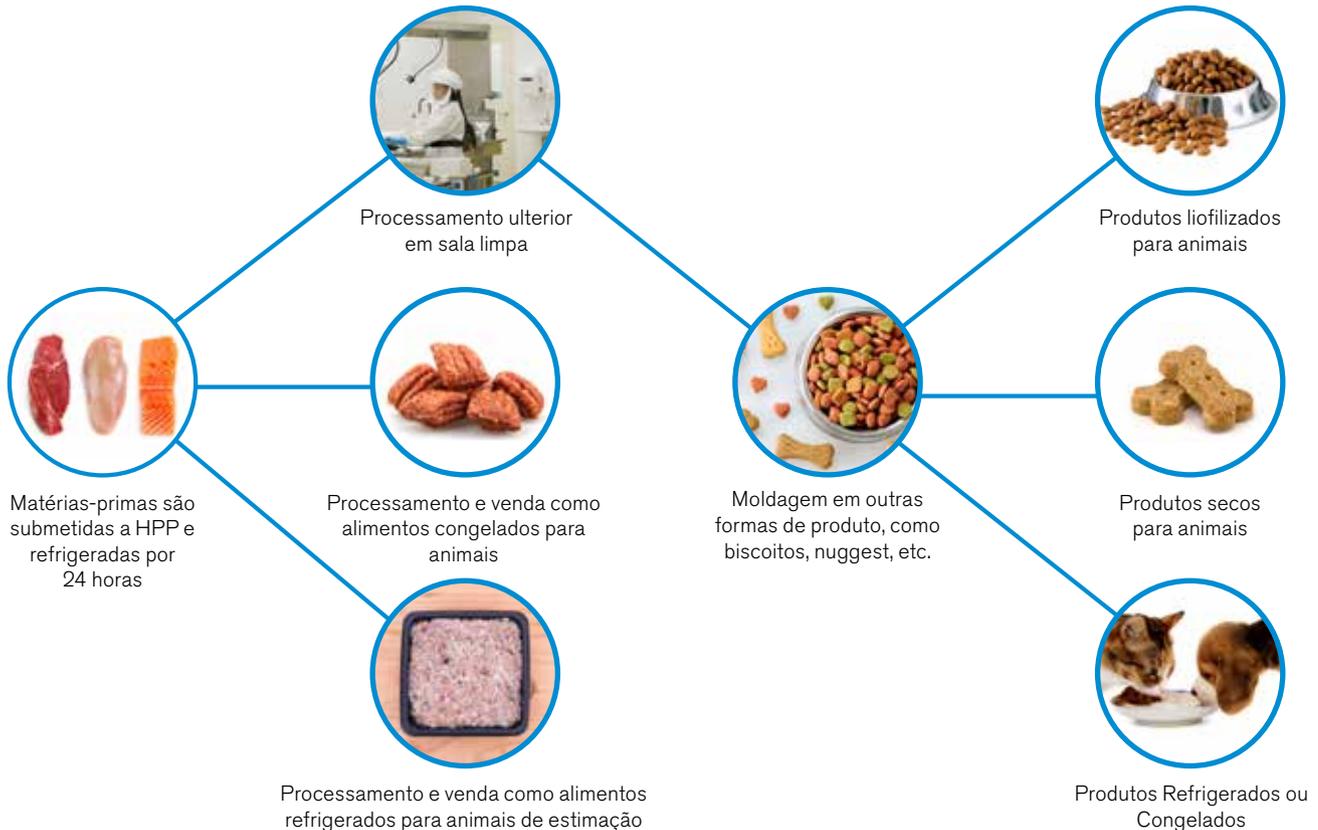
Fabricantes de alimentos para animais de estimação podem se beneficiar muito com a aplicação de alta pressão para garantir a segurança do produto e expandir as oportunidades de mercado. O HPP é usado extensivamente na indústria de rações animais para:

- Inativar os agentes patogênicos e manter tanto os animais de estimação como os seres humanos a salvo de perigosas contaminações cruzadas
- Estender a vida de prateleira refrigerada
- Preservar sabor, textura e nutrientes de ingredientes alimentícios crus
- Proporcionar uma alternativa segura para cães e gatos imunocomprometidos que, de outra forma, não seriam capazes de comer uma dieta crua

O HPP oferece benefícios microbiológicos e aprimoramento de processos para a maioria dos ingredientes crus de alimentos para animais de estimação, incluindo carnes, aves, frutas e vegetais. Os inovadores produtores de alimentos utilizam o HPP para ampliar as próprias ofertas de produtos, bem como a própria cadeia de distribuição.

HPP para matérias-primas

HPP é amplamente utilizado para a inativação de patógenos nas matérias-primas de alimentos para animais de estimação. Uma vez processado por HPP, o produto pode ser vendido como alimento refrigerado ou congelado para animais ou pode ser encaminhado à sala limpa e submeter-se a transformação em nuggest, ossos, biscoitos etc. O produto isento de patógenos pode ser vendido refrigerado ou congelado ou ainda desidratado por aquecimento ou liofilização.



Segurança alimentar

O processo HPP é fortemente recomendado pelo FDA como uma etapa das medidas de segurança para alimentos crus destinados a animais de estimação. Esta tecnologia não térmica consegue inativar agentes patogênicos e organismos prejudiciais, ao mesmo tempo em que mantém intacta a qualidade nutricional dos ingredientes crus. Embora os níveis moderados de bactérias patogênicas encontrados naturalmente na carne crua possam não ser prejudiciais para cães e gatos que assumem uma dieta crua, a contaminação cruzada representa um risco extremamente perigoso para os seres humanos que tenham contato não só com esses animais mas também com seus alimentos. O HPP faz com que os animais possam beneficiar de dietas cruas e ao mesmo tempo pode manter seguros tanto os animais como os seres humanos.

Biodisponibilidade

Estudos abrangentes quanto a influência do HPP sobre proteínas de carne crua, cozida e curada não mostraram alterações na solubilidade ou degradação proteicas e na liberação de peptídeos, aminoácidos ou nucleotídeos. As vitaminas e os micronutrientes, como ferro, cálcio etc., mantiveram-se estáveis após o HPP e posterior armazenamento. Todos os fatores nutricionais são substancialmente bio-equivalentes comparados com produtos não submetidos a HPP. O HPP não afeta os compostos nutricionais na carne, nem a digestibilidade e biodisponibilidade de quaisquer nutrientes encontrados neste ou em outros produtos alimentícios. Seu animal de estimação recebe os mesmos benefícios nutricionais de alimentos não tratados com HPP, exceto que os produtos HPP são livres de patógenos de origem alimentar que podem levar à contaminação de proprietários (cuidadores) de animais de estimação.



AVURE Processamento de Alta Pressão para Alimentos para Animais de Estimação



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