



Traitement HPP pour poissons et fruits de mers



AVURE offre une gamme de services qui reste inégalée par tout autre fournisseur.

Traitement Haute Pression — Application pour poissons et fruits de mers



Traitement Haute Pression

La PASTEURISATION HAUTE PRESSION (HPP) est une pasteurisation à froid en eau pure; grâce à l'utilisation d'eau purifiée à pression ultra-haute elle permet de garder les poissons et fruits de mers libres de pathogènes et de coquilles.

Le traitement HPP est utilisé dans plusieurs secteurs de l'industrie alimentaire pour inactiver les pathogènes d'origine alimentaire tels que *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157: H7, les espèces *Campylobacter* et autres pathogènes végétatifs. Dans l'industrie de l'ostréiculture, le traitement HPP fournit un procédé approuvé pour l'inactivation des bactéries de *Vibrio* qui représentent un risque élevé découlant de la consommation d'huîtres et d'autres coquillages crus. 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 à partir du développement de la recette et aux validations de processus jusqu'à l'installation, les affaires réglementaires et le support après-installation.



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

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

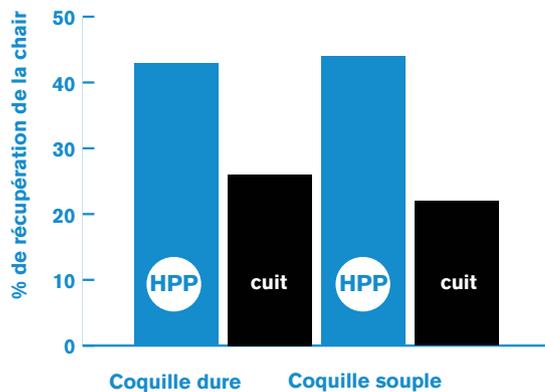
Avantages du Traitement HPP pour les poissons et fruits de mer

Les transformateurs de poissons et fruits de mer grâce à l'application de pressions élevées obtiennent des bénéfices extraordinaires leur permettant d'améliorer l'offre de produits et d'élargir leurs opportunités de marché. Le traitement HPP est largement utilisé dans les industries du homard et des huîtres pour l'extraction de la chair avec un travail manuel très limité ou inexistant. Aux pressions moins élevées le traitement HPP:

- Sépare à 100% la chair des coquilles sans utilisation de chaleur
- Augmente de 80% le rendement total de la chair de homard par rapport au traitement à chaud
- Augmente la productivité, minimise l'utilisation de la main-d'œuvre et améliore l'efficacité opérationnelle.
- Améliore les aspects nutritionnels, la sensation en bouche et le goût

Le traitement HPP peut être appliqué pour obtenir des avantages microbiologiques et pour améliorer les processus pour la plupart des produits de la mer tels que le homard, le crabe, la crevette, les huîtres, les poissons, la morue salée, les moules et les palourdes. Les producteurs alimentaires innovants utilisent le traitement HPP pour développer des marchés existants et pour en conquérir des nouveaux.

Récupération de la chair dans le homard



La sécurité alimentaire

Le traitement HPP est une technologie de sécurité alimentaire reconnue par les agences mondiales de sécurité alimentaire. FDA reconnaît HPP comme un processus de décontamination des bactéries de *Vibrio* dans les huîtres. Avure a travaillé avec le département Poissons et Fruits de mer de FDA ainsi qu'avec plusieurs laboratoires universitaires certifiés par l'état pour valider cette étude (Cook, 2002). Des avantages similaires en matière de sécurité alimentaire et de durée de conservation sont obtenus avec d'autres produits de la mer tels que la crevette, la chair de crabe et les poissons. Les pathogènes inactivés par le traitement HPP sont: *Vibrio*, *Salmonella*, *Listeria*, *E. coli*.

Grâce au traitement HPP on peut obtenir une chair de la plus haute qualité pour la préparation d'aliments de haut de gamme.

Chair provenant de la séparation de la coquille et avantages pour la texture

Le traitement HPP permet un rendement de 100% sans perte de qualité du produit ainsi que des avantages nutritionnels. Les petites et grandes entreprises productrices de crustacés et de mollusques sont de grands utilisateurs du traitement HPP pour la séparation de la chair, pour obtenir de la viande de qualité supérieure pour les sushis ainsi que pour d'autres entrées haut de gamme. Le HPP est également utilisé pour l'inactivation d'*Anisakis* et d'autres parasites pouvant proliférer dans les poissons et fruits de mer tels que le sushi. La morue salée (Baccalà) peut être soumise au traitement HPP pour prolonger sa durée de conservation et permettre au consommateur de la cuisiner immédiatement à la maison au lieu d'attendre 3 jours à la maison pour le dessalage.



AVURE Traitement Haute Pression pour Poissons et Fruits de mer



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