



Trattamento alle alte pressioni idrostatiche
per il pesce e i frutti di mare



Nessun altro fornitore di tecnologia HPP
offre la gamma di servizi che AVURE è in
grado di fornire.

Trattamento alle Alte Pressioni Idrostatiche — Applicazione al pesce e ai frutti di mare



Trattamento alle Alte Pressioni

LA PASTORIZZAZIONE ALLE ALTE PRESSIONI (HPP) è la pastorizzazione fredda in acqua pura. Utilizza acqua purificata a pressioni ultra-elevate per mantenere il pesce e i frutti di mare privi di patogeni e guscio. Il procedimento HPP è utilizzato in parecchi settori del comparto alimentare per inattivare i patogeni di origine alimentare come la *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, l'*E. coli O157:H7*, il *Campylobacter species* e altri patogeni allo stadio vegetativo. Nel settore delle ostriche la tecnologia HPP fornisce un procedimento approvato per la inattivazione del batterio *Vibrio* che costituisce un pericolo molto elevato derivato dal consumo di ostriche crude e altri frutti di mare. Il procedimento HPP aiuta i produttori a incrementare la sicurezza alimentare e a prolungare la durata di conservazione a magazzino, fornendo allo stesso tempo ai consumatori alimenti nutritivi, naturali e appetitosi.

AVURE aiuta i produttori ad attuare la metodologia HPP dallo sviluppo della ricetta e le convalide di processo all'installazione, alle questioni legate alle normative e all'assistenza post-installazione.



Il trattamento HPP di Avure inattiva i patogeni e prolunga la durata di conservazione a magazzino.

Avure dirige un complesso di ricerca e sviluppo interni HPP a Erlanger, Kentucky USA, per aiutare i propri collaboratori a perfezionare i loro prodotti, formulazioni e confezionamento. Siamo inoltre associati e collaboriamo con parecchi Laboratori Certificati HPP nel mondo per semplificare l'ottimizzazione dei prodotti, del processo HPP ed i requisiti normativi. Avure dispone di un'ampia biblioteca di studi corroborati di processo e confezionamento condotti per le approvazioni governative, che sono a disposizione dei clienti che stiano prendendo in considerazione la tecnologia HPP.

Vantaggi del metodo HPP per il pesce e i frutti di mare

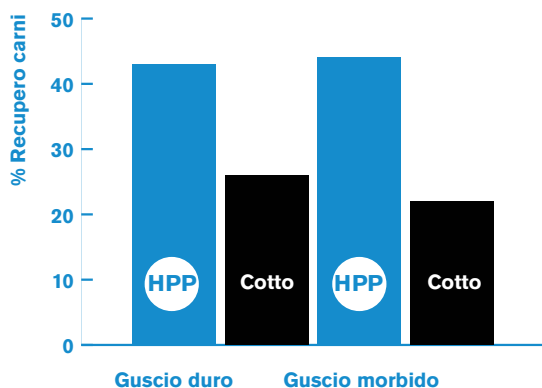
I produttori di pesce e frutti di mare ottengono benefici straordinari con l'applicazione delle alte pressioni, valorizzando le offerte dei prodotti e ampliando le opportunità di mercato. Il procedimento HPP è ampiamente usato nei settori delle aragoste e delle ostriche per estrarre la carne con manodopera limitata o addirittura senza manodopera.

A pressioni più basse la tecnologia HPP:

- Separa il 100% della carne dai gusci senza ricorrere al calore
- Aumenta la resa totale della carne nelle aragoste dell'80% rispetto al calore
- Aumenta la produttività, sfrutta al meglio l'utilizzo della forza lavoro e valorizza le efficienze operative
- Valorizza la nutrizione, il sapore e la sensazione al palato.

Il procedimento HPP può essere applicato sia per i vantaggi microbiologici sia per la valorizzazione di processo nella maggior tipologia del pesce e dei frutti di mare come aragoste, granchi, gamberetti, ostriche, pesce, merluzzo salato, cozze e vongole. I produttori alimentari all'avanguardia utilizzano la tecnologia HPP per ampliare l'ingresso in nuovi mercati e l'ampliamento dei mercati attivi.

Recupero carni nelle aragoste



Sicurezza alimentare

HPP è una tecnologia di intervento nell'ambito della sicurezza dell'alimento che è riconosciuta a livello globale da agenzie di sicurezza alimentare. La FDA riconosce HPP come un processo di decontaminazione del *Vibrio* bacteria nelle ostriche. Avure ha lavorato con il settore ittico dei frutti di mare dell'FDA e diversi laboratori universitari statali certificati per corroborare questo studio (Cook, 2002).

Vantaggi simili di sicurezza alimentare e durata di conservazione a magazzino sono ottenuti con altri tipi di pesce/frutti di mare come gamberetti, polpa di granchio e pesce. I patogeni inibiti dall'HPP sono: *Vibrio*, *Salmonella*, *Listeria*, *E. coli*.

La tecnologia HPP produce le carni di qualità superiore per consentire eccellenti preparazioni.

Carni dalla separazione dal guscio e vantaggi della consistenza

La tecnologia HPP consente la resa di prodotto del 100% senza la perdita di qualità e benefici nutrizionali. Le aziende di lavorazione dei frutti di mare e crostacei, sono grandi utilizzatori del procedimento HPP nella separazione delle carni al fine di ottenere prodotti di pregio adatti alla preparazione di sushi e altri antipasti di qualità superiore.

La tecnologia HPP è anche utilizzata per inibire l'*Anisakis* e altri parassiti che si trovano nei frutti di mare e nel pesce utilizzato nella preparazione del sushi. Il merluzzo salato (baccalà) può essere dissalato e sottoposto al trattamento HPP per prolungare la sua durata di conservazione e consentire al consumatore di cucinarlo immediatamente invece di dover aspettare tre giorni a casa per dissalarlo.



Trattamento alle Alte Pressioni di AVURE per il pesce e i frutti di mare.



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

Subject to change without notice. 0820_A30013-IT