



Trattamento alle alte pressioni idrostatiche
per il cibo per animali



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

Trattamento alle Alte Pressioni Idrostatiche — Applicazione Cibo per Animali

Trattamento alle Alte Pressioni

TRATTAMENTO ALLE ALTE PRESSIONI (HPP) è la pastorizzazione fredda in acqua pura. Utilizza acqua purificata a pressioni ultra-elevate per mantenere i cibi per animali crudi privi di patogeni in modo che rimangano freschi più a lungo. La tecnologia HPP è utilizzata in diversi segmenti dell'industria alimentare per inattivare i patogeni di origine alimentare e organismi di deterioramento. Per il settore del cibo per animali crudo, l'HPP fornisce un processo raccomandato dalla FDA per la disattivazione della *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *E. coli O157:H7*. Il metodo HPP aiuta i produttori ad aumentare 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.

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. Inoltre, siamo associati con parecchi Laboratori Certificati HPP nel mondo per semplificare l'ottimizzazione dei prodotti e del processo



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



HPP e i requisiti normativi. Avure dispone di un'ampia biblioteca di studi corroborati di processo e confezionamento condotti per l'approvazione governativa, che sono a disposizione per i clienti che stiano prendendo in considerazione la tecnologia HPP.

Vantaggi della tecnologia HPP per il Cibo per Animali

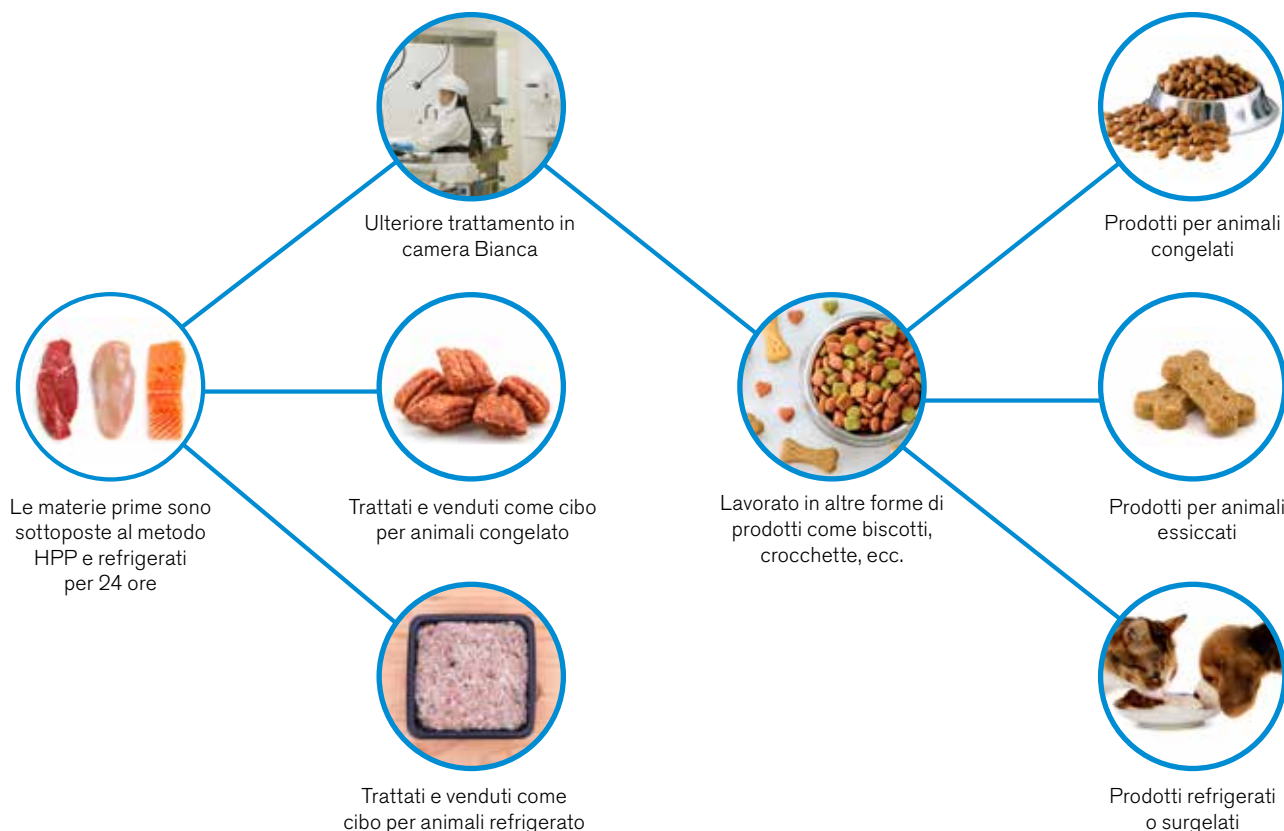
I produttori di cibo per animali possono trarre un grande vantaggio dall'applicazione delle alte pressioni per garantire la sicurezza del prodotto e ampliare le opportunità di mercato. La tecnologia HPP è ampiamente usata nel settore del cibo per animali per:

- Inattivare i patogeni al fine di mantenere sia gli animali sia l'uomo protetti da pericolose contaminazioni incrociate
- Prolungare la durata di conservazione a magazzino dei prodotti refrigerati
- Conservare il sapore, la consistenza e le sostanze nutritive negli ingredienti del cibo crudo
- Fornire un'alternativa sicura per i cani e i gatti immunocompromessi che altrimenti non potrebbero nutrirsi di cibi crudi.

La tecnologia HPP offre sia vantaggi microbiologici sia un potenziamento del processo per la maggior parte degli ingredienti di cibo per animali crudo compresi carne, pollame, frutta e verdure. I produttori alimentari innovativi utilizzano la tecnologia HPP per ampliare la loro offerta di prodotti così come la loro catena di distribuzione.

La tecnologia HPP per le Materie Prime

La tecnologia HPP è ampiamente utilizzata per inattivare i patogeni contenuti nelle materie prime del cibo per animali. Dopo aver subito il trattamento alle alte pressioni idrostatiche, il prodotto può essere venduto come cibo per animali refrigerato o congelato oppure inviato in una camera bianca per essere lavorato in varie forme come crocchette, ossa, biscotti, ecc.. Il prodotto "formato", privo di patogeni può poi essere venduto refrigerato o congelato oppure ulteriormente disidratato attraverso il calore o il congelamento.



Sicurezza alimentare

Il metodo HPP è fortemente raccomandato dall'FDA come una misura preventiva di sicurezza alimentare per il cibo crudo per animali. Questa tecnologia non termica inattiva i patogeni e gli organismi che deteriorano gli alimenti, lasciando intatta la qualità nutritiva degli ingredienti dei cibi crudi. Mentre livelli moderati di batteri patogeni naturalmente presenti nelle carni crude non sono nocivi per i cani e i gatti che si alimentano con alimenti crudi, la contaminazione incrociata costituisce un pericolo estremamente pericoloso per gli esseri umani che vengono a contatto con questi animali così come con il loro cibo e i loro recipienti. Il trattamento HPP consente agli animali di raccogliere i frutti di una dieta cruda mantenendo, nel contempo, loro stessi e l'uomo al sicuro.

Biodisponibilità

Studi approfonditi sul metodo HPP sulle proteine della carne cruda, cotta e stagionata non hanno mostrato alcun cambiamento nella solubilità delle proteine o degradazione delle proteine e nel rilascio dei peptidi, aminoacidi o nucleotidi. Le vitamine e i micronutrienti come il ferro, il calcio, ecc. rimangono stabili dopo il trattamento HPP e lo stoccaggio seguente. Tutti i fattori nutrizionali sono sostanzialmente bioequivalenti ai controlli non trattati. Il trattamento HPP non influenza i composti nutrizionali nelle carni e nemmeno la digeribilità e biodisponibilità degli altri nutrienti presenti in questi o altri alimenti. I vostri animali ottengono gli stessi vantaggi nutrizionali degli alimenti non trattati col metodo HPP con il vantaggio che i prodotti sottoposti alle alte pressioni idrostatiche sono privi di patogeni di origine alimentare che potrebbero altrimenti portare alla contaminazione di chi gestisce gli animali.



Trattamento alle Alte Pressioni AVURE per il Cibo per Animali



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