



Revoluciona  
as carnes prontas para o consumo



Elimina conservantes, aumenta a vida de prateleira, melhora/maximiza a segurança alimentar.

# A maneira natural de ampliar a vida de prateleira de seus produtos

## Processamento por alta pressão

O PROCESSAMENTO por ALTA PRESSÃO (HPP) é a pasteurização a frio em água pura; utiliza água purificada de ultra-alta pressão para manter os alimentos embalados isentos de patógenos que permanecem frescos por mais tempo. Bactérias como *Listeria*, *E. coli*, *Salmonella* e *Campylobacter* são inativadas quando submetidas a pressões muito altas. O processo HPP ajuda os produtores a aumentarem a segurança alimentar e a prolongar a vida de prateleira para que os consumidores tenham alimentos nutritivos, naturais e saborosos.

A AVURE ajuda os produtores a implementarem o HPP desde o desenvolvimento de receitas e validações de processos até a instalação, fornecendo assessoramento para questões normativas e operações de pós-instalação.

A Avure possui um centro interno de pesquisa e desenvolvimento de HPP na cidade de Erlanger, Kentucky, EUA, para ajudar os próprios parceiros a aperfeiçoarem produtos, fórmulas e embalagens. Além disso, a Avure colabora/ faz parcerias com vários laboratórios certificados, no mundo inteiro, para agilizar a otimização de produtos e processos de HPP e o cumprimento dos requisitos normativos. A Avure possui uma extensa biblioteca de estudos sobre processos e embalagens validados feitos para aprovação normativa, que estão à disposição dos clientes que queiram considerar a tecnologia HPP.



## A tecnologia HPP da Avure revolucionou a indústria da carne pronta para consumo

O processamento por alta pressão da Avure oferece segurança alimentar, extensão da qualidade e maior vida de prateleira, reduzindo a dependência de conservantes.

Os consumidores estão exigindo, cada vez mais, carnes prontas para consumo que sejam naturais e que tenham características de frescor, como as recém preparadas e que não tenham conservantes. Os produtores querem atender à demanda dos consumidores por esses produtos de marca limpa, mas não podem sacrificar a vida de prateleira nem a segurança alimentar.

As Autoridades reguladoras como FDA, USDA/FSIS dos EUA, o Health Canada e outras, exigem processos confiáveis, rastreáveis e eficazes. A tecnologia da Avure para processamento por alta pressão (HPP) é comercialmente comprovada e atende ou excede as demandas de consumidores, de produtores e até de autoridades reguladoras, pois oferece aos produtores a capacidade de criar produtos de marca-limpa e ampliar a abrangência do mercado e, ao mesmo tempo, reduzir os riscos para a segurança.

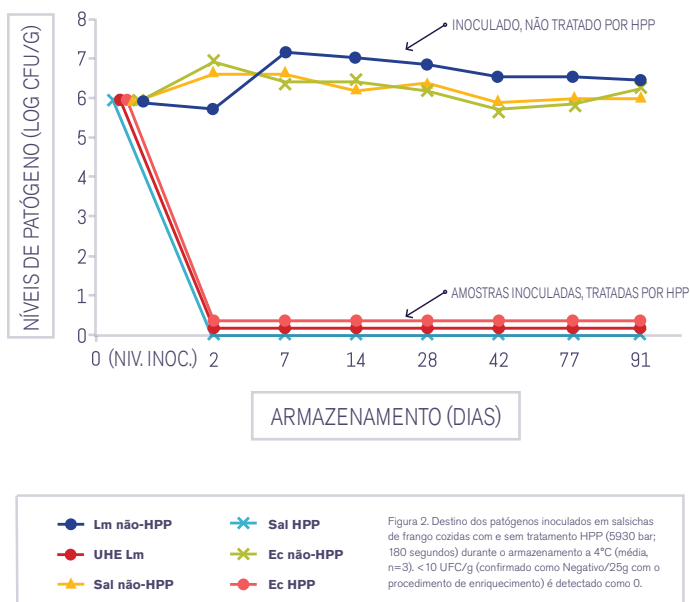
## Vantagens dos produtos processados com HPP

- Aumento da segurança alimentar sem o uso de calor, produtos químicos ou irradiação e sem criação de subprodutos.
- Mantém somente as propriedades sensoriais e nutricionais na linha de produção.
- Transmite pressão instantânea e uniformemente.
- Prolonga vida de prateleira e aumenta as oportunidades de distribuição, reduz as devoluções e a sensibilidade às irregularidades da cadeia de refrigeração além de permitir uma maior eficácia da programação da produção.

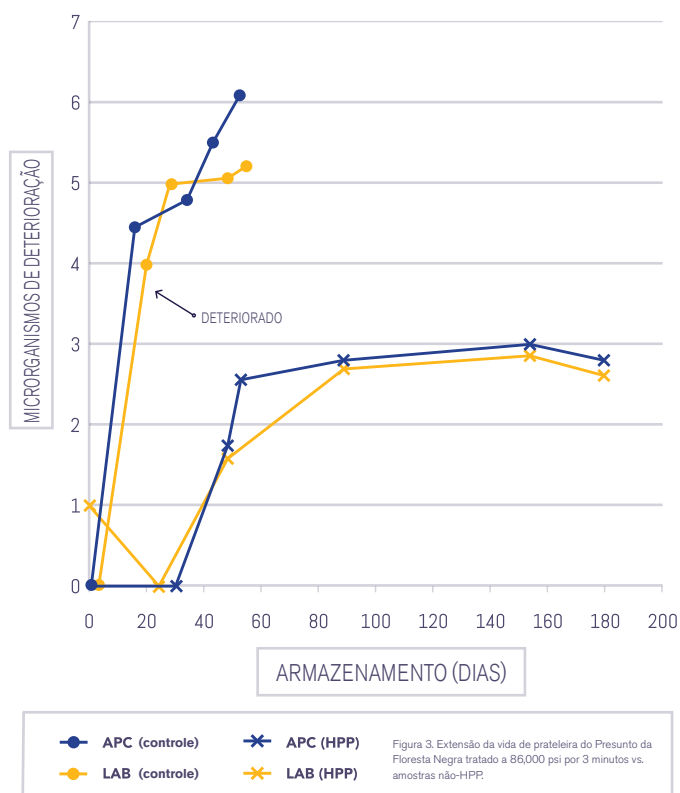


**O processamento por HPP de Avure inativa agentes patogênicos e aumenta a vida de prateleira.**

## SEGURANÇA ALIMENTAR DE SALSICHAS DE FRANGO



## EXTENSÃO DA VIDA DE PRATELEIRA



## Vida de prateleira prolongada para rentabilidade excepcional

Muitos produtos que possuem vida de prateleira de 30 dias com conservantes químicos e/ou outros tratamentos térmicos, podem alcançar até 120 dias de vida de prateleira com o método HPP.

Como a duplicação da vida de prateleira dos produtos afetaria os canais de distribuição atuais de sua empresa? O aumento da vida de prateleira dos produtos pode fazer com que você abraja novos mercados, lance novos produtos e reduza as devoluções. Além disso, as aprovações normativas obtidas por Avure para o método HPP, também reduzem as restrições de fronteira - inclusive com o cumprimento da política de tolerância zero dos EUA sobre a *Listeria*. Deixe a Avure, com o nosso know-how de ciência, tecnologia e aplicação de HPP, ajudá-lo a colher essas oportunidades.

Quando produtos cárneos prontos para consumo, incluindo frios e presuntos, são submetidos, por alguns minutos ou menos, a pressões muito altas, HPP, os níveis de organismos de deterioração são reduzidos significativamente e os patógenos são inativados. As carnes tratadas com HPP mantêm suas qualidades sensoriais originais, tal como textura, cor e conteúdo nutricional, ao longo da vida de prateleira. A extensão da qualidade reduz o desperdício de produtos e as devoluções.

Além de manter as propriedades naturais das carnes prontas para consumo e ao mesmo tempo, reduzir a dependência de produtos químicos e de outros processos de degradação da qualidade, o método HPP também prolonga a vida de prateleira do produto pelo dobro do tempo proporcionado pelos métodos tradicionais de conservação.

## Ciência e Tecnologia Confiáveis

A ciência e a tecnologia da HPP que estão por trás dos sistemas HPP de Avure estão bem comprovadas. A exposição de alimentos às pressões geradas pelo HPP (600 MPa/87,000 psi) inativa os patógenos veiculados por alimentos e deixa intactas as qualidades organolépticas naturais dos produtos. O método HPP faz com que os consumidores obtenham produtos de carnes prontos para consumo que sejam naturais e seguros exatamente como pretendido, disponíveis nas prateleiras do comércio local.

## Processo pós-embalagem

Os produtos são processados na embalagem final para consumidor, eliminando o potencial de re-contaminação. A maioria das embalagens de plástico para alimentos já são adequadas para HPP, incluindo vácuo e gás. O processo de carga/descarga pode ser totalmente automatizado, integrando-se com equipamentos convencionais e programas HACCP, e permitem a troca rápida entre os produtos trabalhados nas linhas e os formatos de embalagens utilizados.



# HPP de Avure para aplicação em carnes prontas para o consumo



## 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