



Procesado por alta presión para marisco



AVURE ofrece una gama de servicios
única en el sector HPP.

Procesado por alta presión — Aplicación para marisco



Procesado por alta presión

La tecnología de PROCESADO POR ALTA PRESIÓN (HPP) es una técnica de pasteurización en frío con agua pura. El agua purificada a altísima presión permite mantener el marisco y las conchas libres de patógenos.

La tecnología HPP es utilizada en diferentes sectores de la industria alimentaria para la inactivación de los patógenos de origen alimentario, como por ejemplo *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157:H7, *Campylobacter* y otros patógenos vegetativos. En el caso de las ostras, la tecnología HPP es un proceso aprobado de inactivación de la bacteria vibrio que representa un riesgo elevado para el consumo de ostras crudas y otros mariscos. La tecnología HPP permite a los productores garantizar una mayor seguridad de los alimentos y aumentar su tiempo de conservación ofreciendo a los consumidores alimentos sabrosos, naturales y nutritivos.

AVURE acompaña a los productores durante el proceso de implementación de los sistemas HPP, desde el desarrollo de las recetas y la validación de los procesos hasta la instalación, los aspectos normativos y el soporte post-instalación.



El procesado HPP de Avure elimina los patógenos y aumenta el tiempo de conservación de los alimentos.

Avure cuenta con un centro de investigación y desarrollo HPP en Erlanger (Kentucky - EEUU) para ayudar a sus partners perfeccionar sus productos, formulas y envasado. Además colabora con numerosos laboratorios HPP acreditados en todo el mundo para facilitar la optimización de los procesos y productos HPP y los requisitos reglamentarios. Avure además pone a disposición de los clientes que desean adoptar la tecnología HPP una extensa librería de procesos y estudios convalidados para la aprobación regulatoria.

Ventajas del marisco tratado con HPP

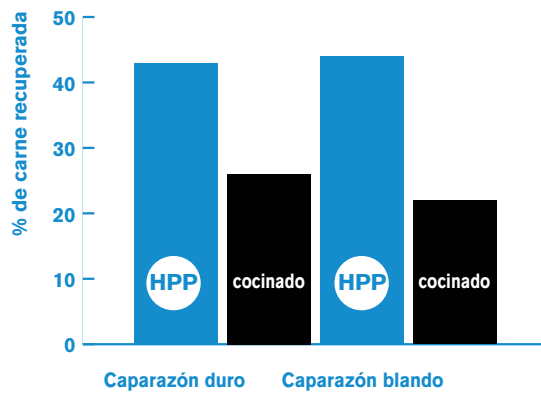
Las empresas procesadoras de marisco pueden obtener grandes beneficios de la aplicación de los procesos de alta presión para ampliar sus oportunidades comerciales y su oferta de productos. La tecnología HPP es ampliamente usada en el procesado de langostas y ostras en cuanto permite extraer la carne reduciendo considerablemente el trabajo manual.

La aplicación de HPP a presiones inferiores:

- Separa el 100% de la carne de la concha, sin el empleo de calor
- Aumenta el rendimiento total del volumen procesado de langosta del 80%, comparado con los sistemas por calor
- Aumenta el rendimiento, optimiza la distribución del trabajo y mejora la eficiencia operativa
- Realza el sabor, la textura y los nutrientes

La tecnología HPP ofrece ventajas desde el punto de vista microbiológico como de la mejora de los procesos para la mayoría del marisco, por ejemplo langostas, cangrejos, ostras, pescados, bacalao en salazón, mejillones y almejas. Los productores de la industria alimentaria más innovadores utilizan la tecnología HPP con el objetivo de ampliar su presencia tanto en los mercados existentes como en los nuevos.

Recuperación de la carne la langosta



Seguridad alimentaria

El HPP es una tecnología de seguridad alimentaria reconocida por los organismos de todo el mundo. La FDA reconoce el HPP como proceso de descontaminación de la bacteria *Vibrio* en las ostras. Avure ha colaborado con la FDA y numerosos laboratorios universitarios acreditados con el fin de validar este estudio (Cook, 2002).

El procesado HPP de otros tipo de marisco, por ejemplo gambas, pulpa de cangrejo y pescado, ofrece niveles de seguridad alimentaria y conservación similares. Patógenos inactivados por HPP: *Vibrio*, *Salmonella*, *Listeria*, *E. coli*.

Con el HPP es posible elaborar los mejores cortes para la preparación de alimentos de primera calidad.



Separación de la carne y textura

La tecnología HPP ofrece un rendimiento del 100% del producto, sin perder su calidad y valores nutricionales. Independientemente de su tamaño, las empresas que trabajan en el sector del marisco se encuentran entre los principales usuarios de la tecnología HPP para la separación de la carne y la preparación de los mejores cortes para sushi y otros platos de primera calidad.

La tecnología HPP también es utilizada para la inactivación del *Anisaki* y otros parásitos en los productos para sushi y similares. El bacalao puede ser desalado y sometido a HPP para alargar su tiempo de conservación y permitir a los consumidores cocinarlo inmediatamente sin esperar el tiempo necesario para el desalado.



Procesado de alta presión de AVURE para marisco



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