



Aucun autre fournisseur de traitement à haute pression n'offre la gamme de services qu'AVURE peut fournir

Traitement à haute pression — Résumé de l'application pour les fruits de mer



Traitement à haute pression

La PASTEURISATION À HAUTE PRESSION (HPP) est une pasteurisation à froid dans de l'eau pure ; elle utilise de l'eau purifiée à ultra-haute pression pour conserver les fruits de mer sans coquille et sans agents pathogènes.

La HPP est utilisée dans plusieurs segments de l'industrie alimentaire pour inactiver les agents pathogènes d'origine alimentaire tels que Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli O157:H7, Campylobacter species et autres agents pathogènes végétatifs.

Dans l'industrie ostréicole, la HPP fournit un processus approuvé pour l'inactivation de la bactérie Vibrio qui présente un risque élevé lors de la consommation d'huîtres et d'autres coquillages crus. La HPP aide les producteurs à améliorer la sécurité alimentaire et à prolonger la durée de conservation tout en offrant aux consommateurs des aliments nutritifs, naturels et savoureux.

AVURE aide les producteurs à mettre en œuvre la technologie HPP, depuis le développement des recettes et la validation des processus jusqu'à l'installation, les démarches réglementaires et le soutien post-installation.

Avure exploite un centre interne d'applications alimentaires HPP à Erlanger, Kentucky, USA, pour aider ses partenaires à perfectionner leurs produits, formules et emballages.

En outre, nous travaillons en partenariat avec plusieurs laboratoires certifiés HPP dans le monde entier afin de faciliter l'optimisation des procédés de fabrication des produits HPP et les exigences réglementaires. Avure dispose d'une vaste bibliothèque d'études de validation de procédés et d'emballages menées pour l'approbation réglementaire, qui sont disponibles pour les clients envisageant la technologie HPP.

Avantages de la technologie HPP pour les produits de la mer

Les transformateurs de produits de la mer bénéficient d'avantages extraordinaires grâce à l'application de la haute pression, qui leur permet d'améliorer leurs produits et d'élargir leurs débouchés. La HPP est largement utilisée dans les industries du homard et de l'huître pour l'extraction de la chair avec peu ou pas de travail manuel.

A des pressions plus basses, HPP :

- Sépare 100 % de la chair de la carapace sans utiliser de chaleur.
- Augmente le rendement total en chair de homard de 80 % par rapport au traitement à la chaleur.
- Augmente la productivité, optimise l'utilisation de la main-d'œuvre et améliore l'efficacité opérationnelle.
- Améliore la qualité nutritive, la sensation en bouche et du goût.

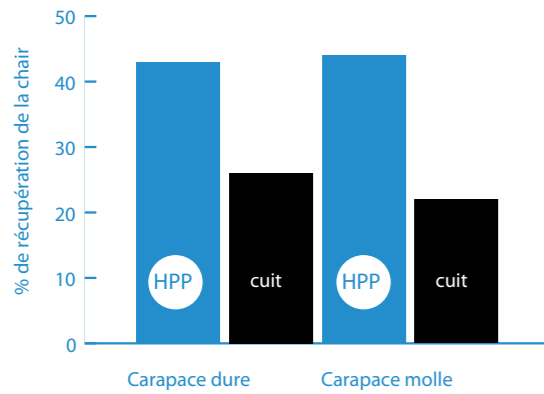
La transformation par hydrogénation est applicable à la fois aux avantages microbiologiques et à l'amélioration du processus sur la plupart des produits de la mer tels que le homard, le crabe, la crevette, les huîtres, le poisson, la morue salée, les moules et les palourdes.

Les transformateurs alimentaires innovants utilisent la technologie HPP pour développer les marchés existants et en conquérir de nouveaux.



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

Récupération de la chair de homard



Avantages de la séparation de la chair de la carapace et de la texture

La HPP permet un rendement de 100 % du produit sans perte de qualité du produit et de ses avantages nutritionnels. Les entreprises de traitement de mollusques et crustacés de petite et grande taille sont les principaux utilisateurs de la technologie HPP pour la séparation de la chair et l'obtention d'une chair de qualité supérieure pour les sushis et autres entrées de qualité supérieure.

La HPP est également utilisée pour l'inactivation d'Anisakis et d'autres parasites dans les fruits de mer de qualité sushi. La morue salée (Baccala) peut être dessalée et traitée par HPP pour prolonger sa durée de conservation et permettre au consommateur de la cuisiner immédiatement au lieu d'attendre 3 jours à la maison pour la dessaler.

Sécurité alimentaire

La technologie HPP est une technologie d'intervention en matière de sécurité alimentaire qui est reconnue par les agences mondiales de sécurité alimentaire. La FDA reconnaît la technologie HPP comme un processus de décontamination pour les vibrio bactéries dans les huîtres. Avure a travaillé avec le service des produits de la mer de la FDA et 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 comme les crevettes, la chair de crabe et le poisson. Pathogènes inactivés par la HPP : Vibrio, Salmonella, Listeria, E. coli.

Le traitement HPP permet d'obtenir une chair de qualité supérieure pour la préparation d'aliments haut de gamme.



HPP - Traitement haute pression AVURE pour les fruits de mer



COMPTER SUR JBT POUR VOUS AIDER A PROTEGER VOTRE INVESTISSEMENT

La plus grande valeur de JBT dans les services PRO-CARE® vient de la prévention des coûts inattendus grâce à une maintenance intelligente, ciblée et opportune basée sur des connaissances et une expertise inégalées. Les services PRO-CARE sont proposés sous la forme d'un contrat de maintenance à différents niveaux de service, en fonction de vos exigences en matière de production et de gestion des coûts.



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



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | avure-hpp-foods.com | jbt.com