



Traitement à haute pression pour les aliments des animaux de compagnie



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

Traitement à haute pression - Dossier d'application pour les aliments des animaux de compagnie



Traitement à haute pression

LE TRAITEMENT A HAUTE PRESSION (HPP) est une pasteurisation à froid dans de l'eau pure ; il utilise de l'eau purifiée à ultra-haute pression pour garder les aliments crus pour animaux de compagnie exempts d'agents pathogènes et conserver leur fraîcheur plus longtemps.

Le HPP est utilisé dans plusieurs segments de l'industrie alimentaire pour inactiver les agents pathogènes d'origine alimentaire et les organismes d'altération. Pour l'industrie des aliments crus pour animaux de compagnie, Le HPP est un procédé recommandé par la FDA pour l'inactivation de Salmonella, Listeria monocytogenes et E. coli O157:H7.

Le HPP aide les producteurs à améliorer la sécurité alimentaire et à prolonger la durée de conservation tout en offrant aux consommateurs et à leurs animaux de compagnie des repas nutritifs, naturels et savoureux.

JBT-AVURE aide les producteurs à mettre en œuvre le PPH, depuis le développement des recettes et la validation des processus jusqu'à l'installation, les démarches réglementaires et le soutien post-installation. JBT-Avure exploite un centre interne d'applications alimentaires HPP à Erlanger, Kentucky, États-Unis, pour aider ses partenaires à perfectionner leurs produits, leurs formules et leurs emballages. En outre, nous travaillons en partenariat avec plusieurs laboratoires certifiés HPP dans le monde entier afin de faciliter l'optimisation des processus des produits HPP et les exigences réglementaires. JBTAvure dispose d'une vaste bibliothèque d'études validées sur les processus et les emballages, menées pour l'approbation réglementaire, qui sont disponibles pour les clients qui envisagent la technologie HPP.



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

Avantages du HPP pour les aliments des animaux de compagnie

Les fabricants d'aliments pour animaux de compagnie peuvent tirer d'énormes avantages de l'application de la haute pression pour garantir la sécurité des produits et développer des opportunités de marché.

Le HPP est largement utilisé dans l'industrie des aliments des animaux de compagnie pour :

- Inactiver les agents pathogènes et protéger les animaux de compagnie et les humains contre les dangereuses contaminations croisées.
- Préserver la saveur, la texture et les nutriments des ingrédients alimentaires crus.
- Fournir une alternative sûre pour les chiens et les chats immunodéprimés qui, autrement, ne pourraient pas manger des aliments crus.

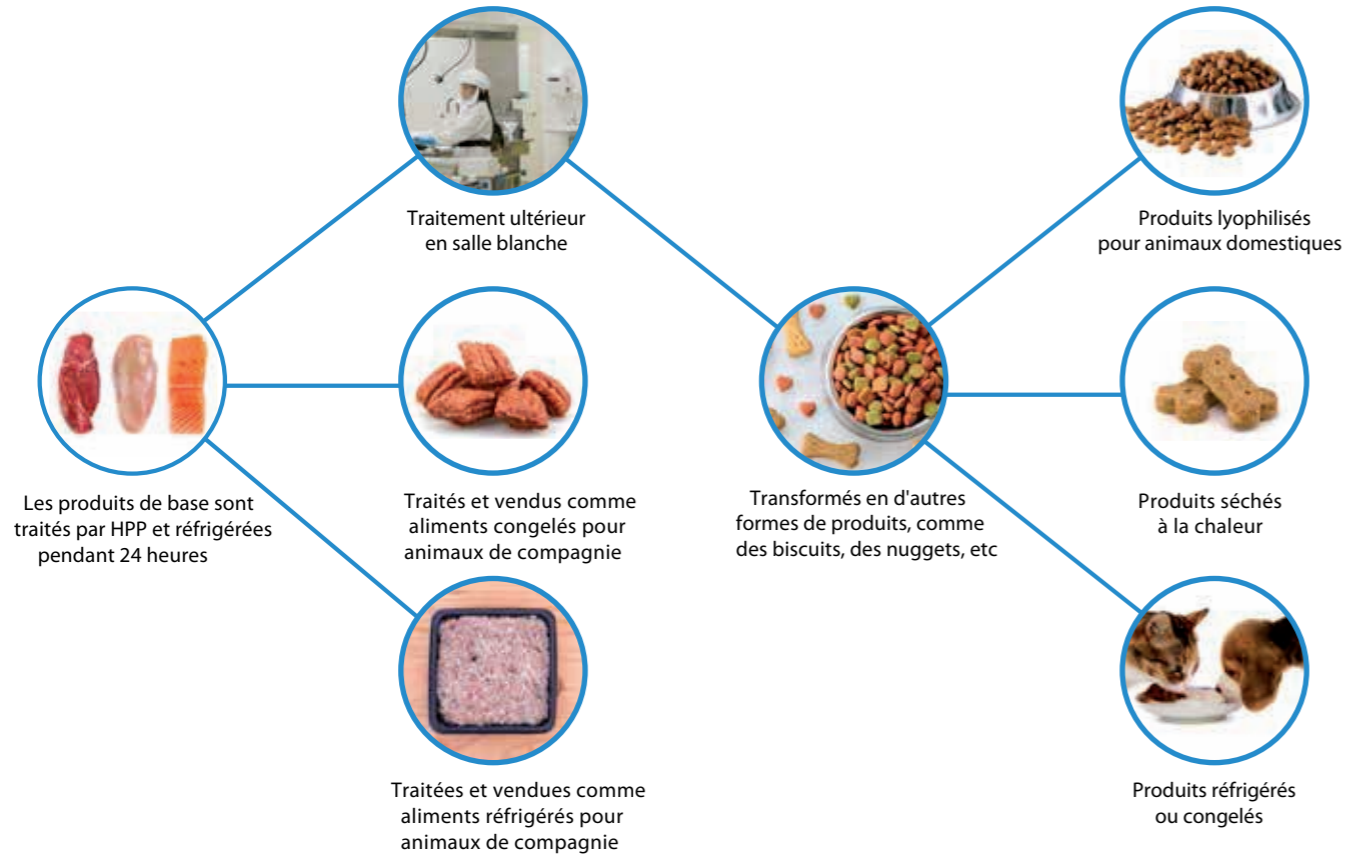
La technologie HPP offre des avantages microbiologiques et améliore le processus pour la plupart des ingrédients des aliments crus pour animaux de compagnie, y compris la viande, la volaille, les fruits et les légumes. Les transformateurs des produits alimentaires innovants utilisent la technologie HPP pour élargir leur gamme de produits ainsi que leur chaîne de distribution.

HPP – Produits de base

Le procédé HPP est largement utilisé pour l'inactivation des agents pathogènes dans les matières premières des aliments des animaux de compagnie.

Après le HPP, le produit peut être vendu sous forme d'aliments réfrigérés ou congelés, ou envoyé dans une salle blanche pour être transformé en formes telles que des nuggets, des os, des biscuits, etc.

Le produit "traité" exempt d'agents pathogènes peut ensuite être vendu réfrigéré ou congelé, ou encore déshydraté par chaleur ou lyophilisation.



Sécurité alimentaire

Le procédé HPP est fortement recommandé par la FDA comme étape d'intervention en matière de sécurité alimentaire pour les aliments crus pour animaux de compagnie. Cette technologie non thermique inactive les agents pathogènes et les organismes d'altération tout en laissant intacte la qualité nutritive des ingrédients des aliments crus.

Si des niveaux modérés de bactéries pathogènes naturellement présentes dans la viande crue peuvent ne pas être nocifs pour les chiens et les chats qui suivent un régime cru, la contamination croisée pose un risque extrêmement dangereux pour les humains qui rencontrent ces animaux, ainsi que pour leur nourriture et leur vaisselle.

La méthode HPP permet aux animaux de profiter des avantages d'une alimentation crue tout en assurant leur sécurité et celle de leurs maîtres.

Biodisponibilité

Des études approfondies de la méthode HPP sur les protéines de la viande crue, cuite et séchée n'ont révélé aucune modification de la solubilité ou de la dégradation des protéines ni de la libération des peptides, des acides aminés ou des nucléotides. Les vitamines et les micro-nutriments tels que le fer, le calcium, etc. sont restés stables après la HPP et le stockage ultérieur.

Tous les facteurs nutritionnels sont sensiblement bio-équivalents aux témoins non traités.

Le HPP ne modifie pas les composés nutritionnels de la viande, ni la digestibilité et la biodisponibilité des nutriments présents dans ces produits alimentaires ou dans d'autres.

Votre animal bénéficie des mêmes avantages nutritionnels que les aliments non traités à la HPP, sauf que les produits HPP sont exempts d'agents pathogènes d'origine alimentaire qui pourraient autrement entraîner la contamination des personnes qui les manipulent.



HPP - JBT AVURE Traitement à haute pression pour les aliments des animaux de compagnie



COMPTER SUR JBT POUR VOUS AIDER A PROTEGER VOTRE INVESTISSEMENT

La plus grande valeur de JBT dans les services PROcARE® 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 PROcARE 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