



Révolutionne les plats tout préparés



Aucun autre fabricant de traitement à haute pression ne peut fournir la gamme de services que JBT-Avure peut offrir

Résumé de l'application du traitement à haute pression de JBT pour les plats tout préparés

Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'aliments peu transformés, sans additifs et à durée de conservation prolongée.

Parallèlement, la demande de plats tout préparés pratiques, savoureux et sains a également augmenté. Le traitement à haute pression (HPP) de JBT-AVURE prolonge la durée de conservation des plats tout préparés jusqu'à au moins trois fois la durée de conservation des repas non traités.

Qu'est-ce que la HPP ?

La HPP est une pasteurisation à froid dans de l'eau pure ; Elle utilise de l'eau purifiée à ultra-haute pression pour garder les plats tout préparés exempts d'agents pathogènes et prolonger leur durée de conservation.

La HPP est utilisée dans plusieurs segments de l'industrie alimentaire pour inactiver les agents pathogènes d'origine alimentaire et les organismes d'altération.

Pour le segment des plats tout préparés, la HPP aide les producteurs à améliorer la sécurité alimentaire et à prolonger la durée de conservation tout en offrant aux consommateurs des repas nutritifs, naturels et savoureux sans conservateurs chimiques.

JBT-AVURE HPP dispose d'une vaste bibliothèque d'études validées par le processus et l'emballage, menées pour l'approbation réglementaire, qui sont disponibles pour nos clients qui envisagent la technologie HPP.

Avantages de la technologie HPP pour les plats tout préparés

Les producteurs de plats tout préparés peuvent tirer un grand profit de l'application de la haute pression pour garantir la sécurité des produits et élargir leurs débouchés.

La HPP est largement utilisée dans l'industrie alimentaire pour :

- Maintenir la saveur, la texture et les nutriments.
- Réduire les niveaux de sodium utilisés pour la conservation dans les procédés sans HPP
- Inactiver les agents pathogènes pour la sécurité alimentaire
- Augmenter la distribution grâce à une durée de conservation prolongée, réduire les retours et la sensibilité aux irrégularités de la chaîne du froid et permettre une programmation plus efficace de la production
- Prolonger la durée de conservation réfrigérée

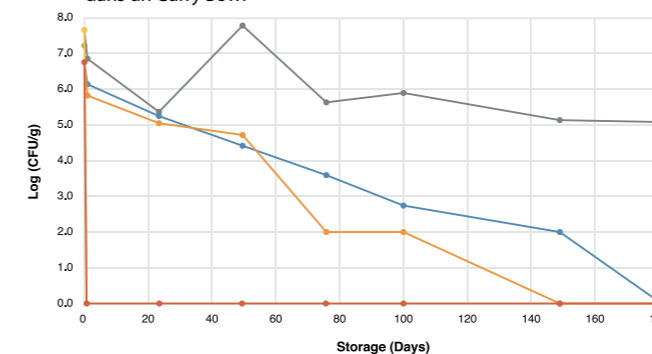
À chaque étape du process JBT-AVURE

La HPP aide les producteurs à mettre en œuvre la technologie HPP, depuis l'élaboration de la recette et la validation du process jusqu'à l'installation, l'obtention des autorisations réglementaires et le soutien post-installation.

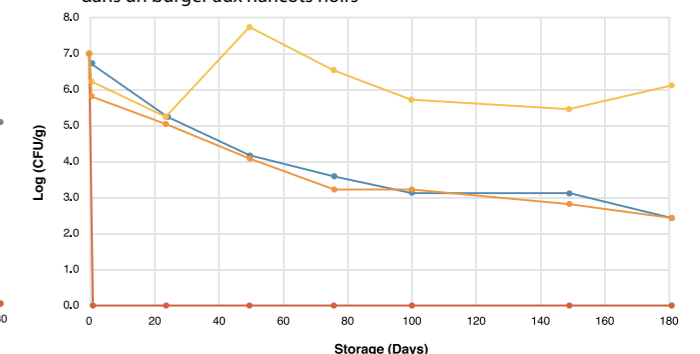


Des laboratoires du monde entier facilitent l'optimisation du processus de production des produits HPP et les exigences réglementaires.

Inactivation de *E.coli* 0157 : H7, *Salmonella*, et *Listeria monocytogènes* dans un Curry Bowl



Inactivation de *E.coli* 0157 : H7, *Salmonella* et *L. monocytogènes* dans un burger aux haricots noirs





Résumé de l'application du traitement à haute pression JBT pour les plats tout préparés

Extension de la durée de conservation

De nombreux plats tout préparés, qui ont une durée de conservation de deux semaines avec des procédés conventionnels ou des conservateurs chimiques, peuvent atteindre une durée de conservation d'au moins 90 jours avec le traitement haute pression. Imaginez l'effet d'un triplement de la durée de conservation des produits dans vos canaux de distribution actuels. Une durée de conservation plus longue peut vous permettre d'atteindre de nouveaux marchés, de lancer de nouveaux produits et de réduire les retours. Laissez JBT-AVURE, avec sa compétence, sa technologie et son savoir-faire en matière d'application de la technologie HPP, vous aider à atteindre ces possibilités.

Empêcher la détérioration, préserver la saveur

Lorsque les plats tout préparés sont soumis à une pression hydrostatique d'eau, jusqu'à 600 Mpa, pendant quelques minutes seulement, les niveaux d'organismes de détérioration sont réduits de manière significative et les agents pathogènes végétatifs tels que Salmonella, Listeria monocytogenes et E. coli sont inactivés. Les plats tout préparés traités par HPP conservent leurs qualités sensorielles d'origine, telles que la texture, la couleur et le contenu nutritionnel, pendant toute leur durée de conservation. La prolongation de leur qualité réduit la détérioration et les retours de produits. En plus de conserver les propriétés naturelles et les nutriments des plats tout préparés, tout en réduisant la dépendance à l'égard des produits chimiques et des autres processus de dégradation de la qualité, le traitement HPP peut prolonger la durée de vie des produits.

Science et technologie avec confiance

Les techniques de traitement conventionnelles telles que la chaleur, la congélation et l'ajout de produits chimiques ont perdu leur attrait pour les consommateurs. La HPP permet aux consommateurs d'obtenir les plats tout préparés naturels et sûrs qu'ils désirent dans le rayon réfrigéré de leur épicerie de proximité ou même livrés directement devant leur porte.

Les plats tout préparés HPP ont le même goût qu'un repas frais et cuisiné à la maison, sans avoir à le préparer à partir de zéro ! Les recherches menées au laboratoire scientifique et alimentaire HPP de JBT-AVURE ont montré que la haute pression peut avoir un impact positif sur la réduction du risque d'allergie de certains composants alimentaires.

Des parties de la population, tels que les personnes âgées ou les personnes souffrant d'allergies alimentaires, bénéficient de ce process, car il facilite la digestion et la tolérance des aliments. Par exemple, les amidons peuvent être plus faciles à digérer après un traitement HPP.

Un process pour l'emballage final

Avec le procédé HPP, les plats tout préparés sont traités dans l'emballage final, ce qui élimine tout risque de recontamination. La plupart des emballages alimentaires en plastique existants sont déjà adaptés à la HPP, y compris les emballages sous vide ou balayage de gaz. Le process de chargement/déchargement peut être automatisé, s'intégrant aux équipements conventionnels et aux programmes HACCP tout en permettant un changement rapide entre les types de produits.

HPP - Traitement haute pression JBT-Avure pour les plats tout préparés



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



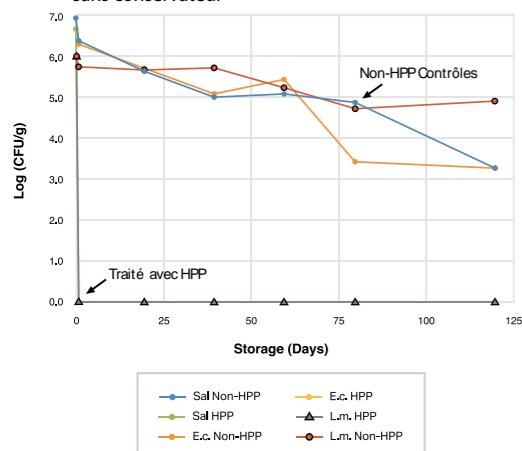
ALSO REPRESENTING



We're with you, right down the line.™

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

Étude de validation des pathogènes pour le houmous sans conservateur



Etat pathogène : saucisses de poulet

Échantillons inoculés et non traités par HPP (les niveaux sont restés relativement constants pendant les 91 jours de stockage).

