LATTICINI- HPP

thyssenkrupp

PERCHE' E' IMPORTANTE HPP :

VELOCE, SICURO , EFFICIENTE

Il metodo HPP inibisce spore, patogeni e microorganismi all'interno di prodotti caseari come yougurt, latticini, salse dressing, formaggi, smoothies o frullati base di latte senza calore o additivi. Al contempo vengono preservate vitamine, sapori, componenti bioattivi, minerali e pigmenti.

ASPETTI SALIENTI:

ABBATTI I COSTI E AUMENTA LA REPUTAZIONE

I latticini freschi sono altamente deperibili a causa dell'elevato contenuto in acqua , alto contenuto nutritivo e PH neutro Il trattamento HPP elimina efficacemente i patogeni come Listeria, E.Coli e Salmonella rendendo sicuri i cibi e prolungandone la normale scadenza e minimizzando i rischi di richiamo del prodotto. Il trattamento non sprigiona calore e preserva vitamine, aromi, antiossidanti , amiinoacidi e zuccheri semlici. L'alta pressione permette di controllare dimensioni e distribuzione delle particelle grasse inibendo la pannificazione. HPP induce cambiamenti sulla caseina e le particelle di lieviti migliorando propietà funzionalu ed organolettiche dei latticini.

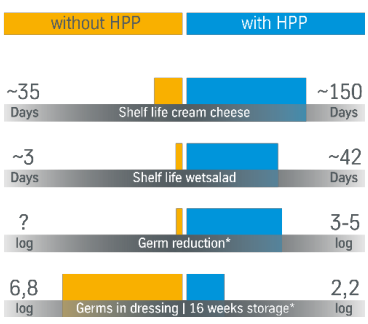
MIINIMIZZA I COSTI ED I RISCHI DI CONTAMINAZIONE

La pressione idreostatica agisce uniformemente ed istantaneamente su tutto il prodotto. Ne previene al contempo la deformazione inattivando i patogeni. Il trattamento avviene sul prodotto confezionato evitando pertanto ogni possibile contaminazione da manipolazione, La pressione idrostatica tra 400 e 600 MPa riduce i patogeni in solo alcuni minuti. HPP riduce i batteri tipo salmonella nel latte crudo fino a 4-6 log e ne prolunga la vita fino a 40 gg. HPP è usato nel trattamento di yogurt, formaggi freschi e semi stagionati, condimenti per insalate, ripieni per sanwich, probiotici e bevande al colostro.

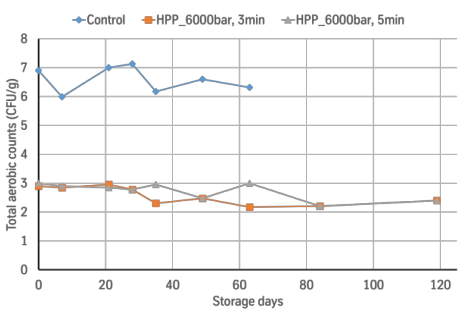
PROPRIETA' TECNOLOGICHE E FUNZIONALITA' MIGLIORATE

HPP altera le proteine del latte incrementando la coagulazione del caglio e la maturazione del formaggio e la ritenzione dei liquidi rendendo lo yogurt più cremoso. HPP favorisce la cristallizzazione dei grassi così facilitando la gelatificazione o la burrificazione. HPP è stato testato acnhe per la conservazione del latte umano e per decrescere l'allergenicità dei prodotti lattiero-caseari.

PARAMETRI MEDI PRODOTTO:



TEST FORMAGGIO FRESCO A 5°C:



+ 39 0521374048 - info@igminerals.it

www.igm.one