



PASTA E PIATTI PRONTI- HPP



thyssenkrupp



PERCHE' NOI SIAMO LA FOOD VALLEY

PERCHE' E' IMPORTANTE HPP :



SAPORITO, SICURO, NUTRIENTE

Il metodo HPP inibisce spore, patogeni e microorganismi all'interno di pasta fresca e piatti pronti senza calore o additivi. Al contempo vengono preservate vitamine, sapori, componenti bioattivi, minerali e pigmenti e si raggiunge una durata fino a 6 volte superiore alla normale conservazione, mantenendo nutrienti e genuinità



ASPETTI SALIENTI:



MAGGIORE DURATA, ESPLORA NUOVI MERCATI

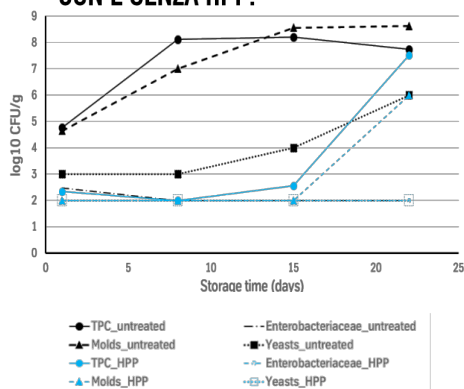
HPP elimina efficacemente i patogeni come Listeria, E.Coli, Campylobacter e Salmonella rendendo sicuri i cibi e prolungandone la normale scadenza e minimizzando i rischi di richiamo del prodotto e permette di esplorare nuovi mercati più lontani grazie a una maggiore durata. A seconda del prodotto e della preparazione si possono raggiungere oltre 6 mesi di scadenza, il tutto senza aggiunta alcuna di conservanti, antiossidanti o qualsiasi preparato chimico. L'alta pressione idrostatica può alterare le caratteristiche fisico-chimiche, adesive e morfologiche degli idro-colloidi del cibo. HPP può essere usato per migliorare la preparazione, la texture e le caratteristiche dei cibi a base di amido (es. cibi basso glicemici). Le alterazioni proteiche indotte da HPP migliorano la texture, permettono di ridurre l'apporto di sodio e riducono il dilavamento dei cibi.



MINIMIZZA I COSTI ED I RISCHI DI CONTAMINAZIONE

La pressione idrostatica 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. Il trattamento non comporta modifiche di texture o sapore ed in particolare non modifica il livello di cottura rendendo i cibi stracotti. HPP favorisce l'estrazione e diffusione degli ingredienti idrosolubili migliorando il sapore. HPP altera gli idrocolloidi favorendo la succulenza e la freschezza dei preparati ed accorciando i tempi di cottura. Funziona perfettamente con prodotti sottovuoto o MAP.

VITA MEDIA INSALATA DI NOODLE CON E SENZA HPP:



Stratakos et al., *Innov. FoodSci. Emerg. Technol.*30, 2015, 1-7.

TEST SENSORIALE VS LASAGNE NON TRATTATE:

