



PESCE - HPP



thyssenkrupp



PERCHE' NOI SIAMO LA FOOD VALLEY

PERCHE' E' IMPORTANTE HPP :



VELOCE, SICURO, EFFICIENTE

Il metodo HPP rende la manipolazione e l'eliminazione del guscio di ostriche, aragoste, mitili e frutti di mare e del pescato più facile che mai. HPP garantisce il veloce ed igienico recupero del 100% della polpa senza utilizzo di calore o coltelli. Al contempo il processo garantisce una migliore tenuta della texture, migliore apparenza, preserva la freschezza del sapore ed i nutrienti eliminando ed inattivando i patogeni ed i parassiti (es. anisakis)

ASPETTI SALIENTI:



AUMENTA LA PRODUTTIVITA' E ABBATTE I COSTI

Molti produttori di frutti di mare e crostacei già utilizzano HPP per l'istantanea apertura delle valve ed il distacco della polpa dai carapaci che comporta il recupero di almeno il 125% in più della stessa con significativamente inferiori costi di manodopera e rischi minimizzati di contaminazione di processo.

L'alta pressione idrostatica rilascia il muscolo adduttore aprendo automaticamente le valve. La pressione viene aumentata in contenitori pieni d'acqua e da questi trasferita sugli imballi e sul prodotto. E' un procedimento non termico che elimina patogeni quali Vibrio, Listeria, Salmonella, E.Coli, Anisakis....



MIGLIORA LA SICUREZZA DEL CIBO

HPP è utilizzato per conservare pescato pronto. La pressione idrostatica agisce uniformemente ed istantaneamente su tutto il prodotto garantendo la sofisticata inattivazione dei patogeni. Ma non solo, il prodotto è trattato nel suo packaging finale quindi non c'è rischio di ricontaminazione da processo o manipolazione.

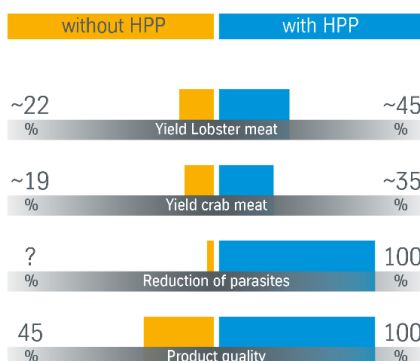
La pressione riduce l'azione degli enzimi endogeni che causano lo sfaldamento dei tessuti e degli enzimi ossidativi che provocano il decadimento del colore ed il cambio di odore. Il processo trattiene i nutrienti ed il gusto fresco della polpa che appare più voluminosa e succosa per azione della pressione che dona tono muscolare. Il sistema HPP lavora bene sia con i prodotti confezionati sia sottovuoto che con MAP.



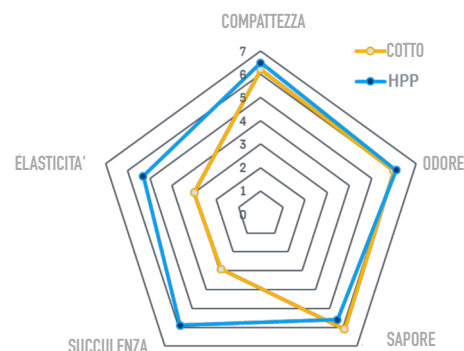
CONVENIENZA ED INNOVAZIONE

Un pescato più sicuro con migliori attributi sensoriali è preferibile per il consumo e per una dieta sana. Hpp è usato per decontaminare e prolungare la durata dei prodotti di pesce fresco senza additivi o cottura. L'alta pressione induce la gelificazione delle proteine sarcoplasmiche che è un vantaggio per la realizzazione di paste salate tipo surimi con una migliore texture e proprietà meccaniche.

PARAMETRI MEDI PRODOTTO:



TEST SENSORIALE HPP VS COTTO:



+ 39 0521374048 - info@igminerals.it

www.igm.one