



CARNE- HPP



thyssenkrupp



Gentile, veloce, sicuro

Il processo HPP inattiva efficacemente patogeni e microorganismi nei prodotti a base di carne in solo pochi minuti senza calore o additivi. In contrasto al trattamento termico non c'è perdita di sapori o vitamine. Il trattamento HP assicura sia la salubrità che l'alta qualità della carne sia intera che affettata che insaccata.

I vantaggi



Risparmio e miglior reputazione

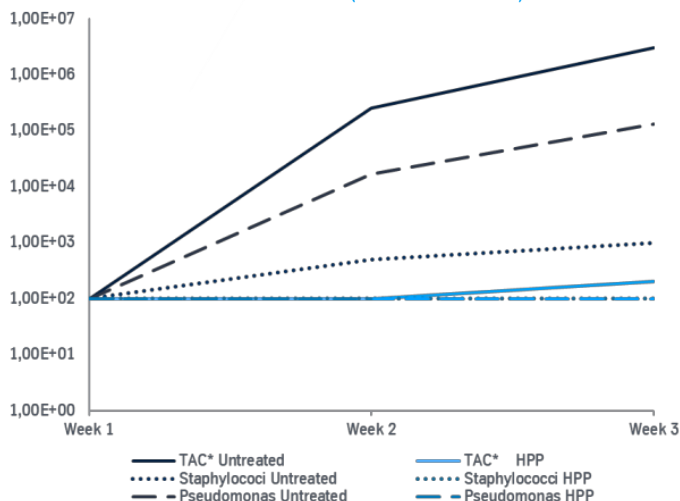
Oggi molti produttori di prodotti a base di carne usano HPP per eliminare *Listeria*, *Salmonella*, *E.coli*, *Campylobacter* e altri microorganismi nelle carni. Migliore sicurezza microbiologica significa maggiore durata e ridotto rischio di costosi richiami di prodotto.



Minimizzare i rischi post contaminazione

La pressione idrostatica agisce uniformemente ed istantaneamente su tutto il prodotto. Previene la deformazione del prodotto ed assicura l'efficiente inattivazione dei patogeni. Ed un grande vantaggio: i prodotti sono trattati nel proprio packaging originale e non ci sono rischi di ricontaminazione es. dall'affettamento o dal re-imballo.

Insaccato di maiale a 5 °C (con e senza HPP)



Estensione ciclo di vita degli insaccati affettati a 5 °C (con e senza HPP)

