



TRATTAMENTO AD ALTISSIMA PRESSIONE PULITO, SENZA CALORE, SENZA CHIMICA = FRESCHEZZA E QUALITA'

Il trattamento ad altissima pressione (HPP) è un processo non termico per ridurre la conta microbica e i patogeni nei profitti a base di frutta come smoothies, succhi freschi, puree ...

DESCRIZIONE

Il processo HPP opera a pressioni fino a 6000 bar, equivalenti al peso di 7200 casse d'acqua messe in cima ad una mela (che in altezza sarebbero pari a 3 volte l'altezza massima del più alto edificio al mondo).

Il processo comporta il circondare omogeneamente con acqua ad alta pressione il prodotto nel suo contenitore (es bottiglia di plastica, busta, tetrapak). Non ci sono risultanti forze di strappo per cui involucro e contenuto non sono danneggiati ma compressi gentilmente su tutti i lati. Il procedimento è elementare: il fluido è confezionato nel suo contenitore che è poi chiuso e sigillato. Il contenitore è poi posizionato in un cestello che viene introdotto nel circuito alta pressione. Il circuito è riempito di acqua potabile e la pressione è portata a 6000 bar. The vessel is filled with potable water and the pressure is increased to 6000 bar. La pressione viene trasferita dall'acqua sul contenitore e sul fluido. Con un tempo di operazione di 180 secondi l'alta pressione danneggia le membrane cellulari di batteri e patogeni, disattivando i germi e determinando un prolungamento della shelf life di prodotto. Parametri quali la qualità dell'acqua, PH, grassi ed idrocarburi possono impattare sui risultati. Dopo che la pressione è stata rilasciata i contenitori sono scaricati ed etichettati per l'invio. Anche l'acqua di processo viene ulteriormente testata, filtrata, raffreddata e riutilizzata.



VANTAGGI :

IGIENICO: Il prodotto è già completamente imballato. Sia una bottiglia o una fustella o una tazza chiusa con film PE o PET. Il prodotto è processato una volta sigillato, **NESSUNA CONTAMINAZIONE**

PULITO: Il processo si basa su un mero principio fisico e senza elementi chimici. Nessun additivo significa **GUSTO PURO E ORIGINALE**. Il processo è di tendenza sul trend del fresco e dell'organico.

SICURO: Ogni cellula è sottoposta ad una pressione uniforme di 6000 bar che raggiungono l'intero nucleo del prodotto

COOL: L'HPP non è termico. Quindi **GUSTO, NUTRIENTI e T TEXTURE** sono gli stessi di un prodotto appena fatto.

EFFICIENTE: Il processo HPP è un modo efficiente per prolungare la durata del prodotto senza chimica. Vuoi ritardare l'investimento? Fai processare a noi il tuo prodotto presso il nostro stabilimento in Germania. Possiamo farlo per te e rispedirti il prodotto trattato.



Centro Uhde High Pressure HPP in Germania

