



SUCCHI- HPP



thyssenkrupp



Gentile, veloce, sicuro

Il processo HPP inattiva efficacemente patogeni e microorganismi nei succhi e centrifugati in solo pochi minuti senza calore o additivi. Questo induce una durata superiore fino a 10 volte, con un gusto fresco e colori vividi come appena fatto. Si preservano anche vitamine, minerali, antiossidanti, aromi e pigmenti.

I vantaggi



Risparmio e miglior reputazione

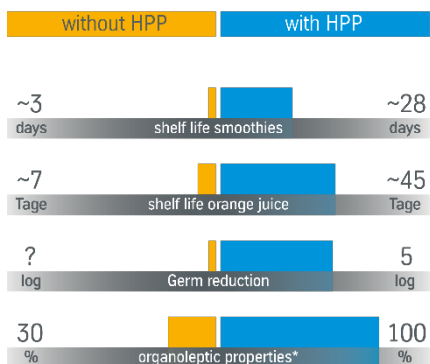
Oggi molti produttori di prodotti a base di carne usano HPP per eliminare *Listeria*, *Salmonella*, *E.coli*, *Campylobacter* e altri microorganismi nei succhi. Migliore sicurezza microbiologica significa maggiore durata e ridotto rischio di costosi richiami di prodotto.



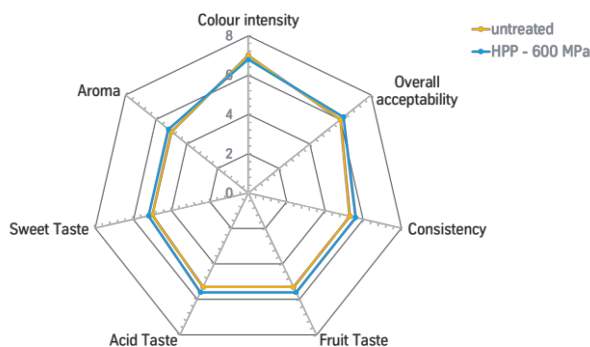
Minimizzare i rischi post contaminazione

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 per manipolazione.

Test comparativo (con e senza HPP)



Rapporto tra prodotto vergine e trattato HPP, ove HPP ne esalta le qualità



Andrés et al., Food Chem. 192 (2016) 328

