

El procesado por altas presiones (HPP) es la única tecnología de conservación no térmica para la industria cárnica que cumple con los exigentes requisitos de consumidores y fabricantes: calidad premium, etiqueta limpia, seguridad alimentaria y una amplia vida útil. La tecnología HPP elimina los microorganismos patogenos o de alteración. sometiendo los productos cárnicos a altas presiones hidrostáticas (4.000-6.000 bar / 400-600 MPa / 58.000-87.000 psi), además de reducir o eliminar el uso de conservantes químicos. Las altas presiones mantienen las características originales de los productos cárnicos durante semanas pudiendo llegar a varios meses en condiciones de refrigeración.

La presión se transmite de forma uniforme e instantánea en todo el producto, sin importar la forma ni el tamaño, lo que permite procesar productos cárnicos en lonchas, dados o piezas completas envasadas en cualquier tipo de plástico.

Control de Patógenos y Extensión de la Vida Útil

Las altas presiones consiguen varias reducciones logarítmicas de los principales patógenos de origen cárnico, como *Salmonella spp., Escherichia coli, Campylobacter spp.* y *Listeria monocytogenes*. La carga de bacterias acidolácticas y otros indicadores se reducen drásticamente, extendiendo la vida útil de los productos cárnicos HPP hasta en dos o tres veces su vida útil original.

Etiqueta Limpia y Reducción de Aditivos Químicos

La tecnología HPP permite el desarrollo de productos cárnicos más naturales, saludables y libres de conservantes. Posibilita el diseño de formulaciones con cantidades reducidas de conservantes (menos sal, lactato,...), satisfaciendo la demanda de productos cárnicos reducidos en sal y con etiqueta limpia por parte del consumidor final.







La aplicación de **altas presiones** en carne cruda y en productos marinados, permite el control de los microorganismos responsables de su deterioro, como los coliformes y las bacterias ácido lácticas, así como los patógenos de origen cárnico como la *Salmonella spp., Escherichia coli, Campylobacter spp.* and *Listeria monocytogenes*.



PRODUCTOS CURADOS Y FERMENTADOS

Este proceso no térmico mantiene el sabor curado original y la apariencia de los productos tradicionales. La tecnología HPP permite cumplir con los requisitos de exportación, para productos curados y fermentados de los países con regulaciones sanitarias más estrictas (i.e. Listeria free). Además, las altas presiones garantizan la conservación y seguridad de productos loncheados estables a temperatura ambiente mediante el control de los microorganismos responsables de su deterioro.







Las autoridades alimentarias demandan que la comida para mascotas sea segura para consumo humano. La tecnología **HPP** proporciona comida cárnica cruda, con todo su sabor original y una alta calidad nutricional.









La tecnología **HPP** cumple elevados estándares de calidad y seguridad de los fabricantes de productos de carnes de aves. Piezas enteras, lonchas o trozos de pollo o pavo cocinado, se benefician de la extensión de vida útil proporcionada por las altas presiones. Asimismo, no hay necesidad de conservantes químicos y la seguridad alimentaria está garantizada gracias al control por altas presiones de *Salmonella spp. y Campylobacter spp.*



PRODUCTOS PREPARADOS Y EMBUTIDOS

La tecnología **HPP** se aplica a productos envasados, por lo que reduce significativamente el riesgo de contaminación cruzada del patógeno *Listeria monocytogenes* en una gran variedad de productos cárnicos preparados como salchichas, tiras de carne, jamones cocidos y otro tipo de embutidos.









DIFERENTES OPCIONES DE ENVASADO, MISMO PROCESO

HPP es un proceso no térmico, que se aplica a producto envasado en materiales flexibles y resistentes al agua. Esta tecnología es adecuada para una gran variedad de diseños (p ej. bandejas, bolsas, etc.), tamaños y formatos (p ej. loncheado, en dados o piezas enteras), con la misma eficacia. Al vacío, skin y MAP son alternativas de envasado válidas para productos cárnicos HPP.

Ventajas de las HPP

Calidad Premium

Etiqueta Limpia

Protección de marca

Expansión de mercados

mantiene las propiedades sensoriales, nutricionales y funcionales, a la vez que extiende la vida útil de tres semanas hasta tres meses o más en refrigeración.

Evitan o reducen la necesidad de conservantes químicos y de sal.

La seguridad está garantizada gracias a la eliminación de patógenos (p ej. consiguiendo una reducción de 3 log o más).

La extensión de la vida útil de productos cárnicos HPP permite desarrollar nuevos productos y acceder a nuevos mercados



HIPERBARIC, S.A.
Condado de Treviño, 6
Pol. Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos | SPAIN
+34 947 473 874

www.hiperbaric.com

HIPERBARIC USA CORPORATION 2250 NW 84th Ave #101 Miami, FL 33122, USA +1 305 639 9770