HPP SERVICES

CONSERVATION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. THE NEXT LEVEL

HPPSERVICES.BE

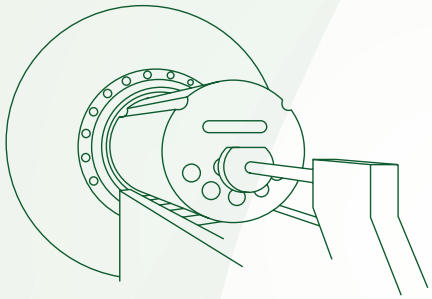
La technologie HPP

HPP (High Pressure Processing) désigne une technologie innovante permettant de prolonger de manière substantielle la durée de conservation des produits alimentaires frais emballés et d'en garantir la sécurité alimentaire. La technologie HPP n'utilise pas la chaleur, mais une pression extrêmement élevée pouvant atteindre 6 000 bars, c'est-à-dire une pression maintes fois supérieure à celle au fin fond de l'océan.

La technologie HPP présente des avantages à la fois environnementaux et économiques : seules l'eau et l'électricité sont nécessaires pour les pompes haute pression. Les germes et bactéries sont entièrement neutralisés sans l'utilisation de produits chimiques. Ci-dessous une présentation du processus, étape par étape.

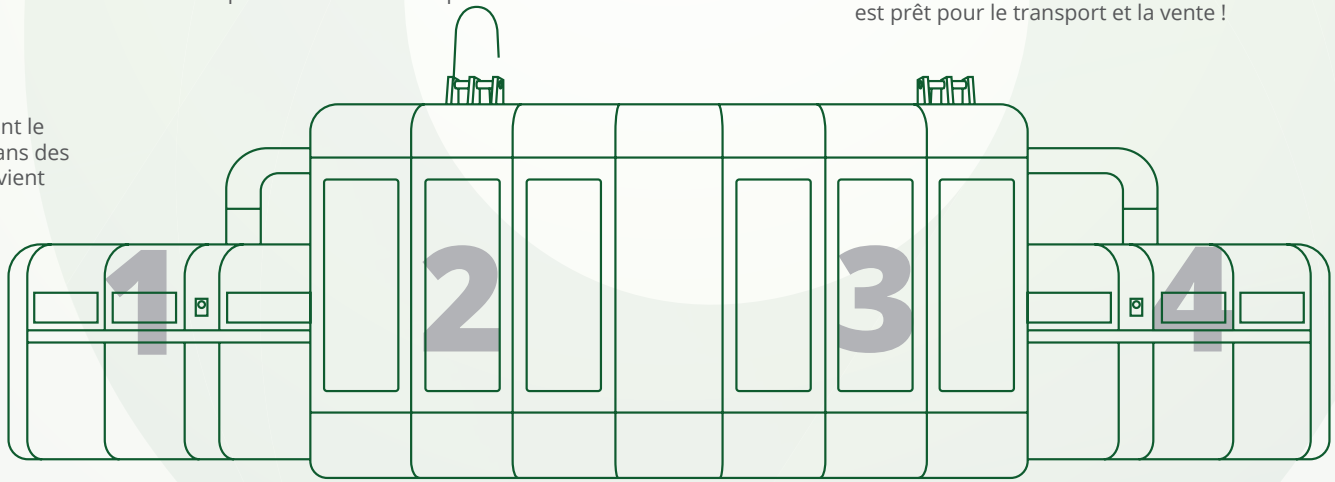
1

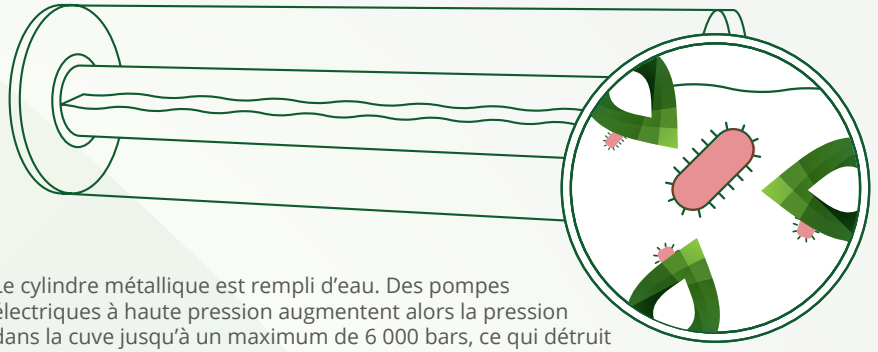
Les produits alimentaires emballés sont le plus souvent réfrigérés, puis placés dans des paniers appropriés. Le processus convient aux emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée ainsi qu'aux bouteilles en plastique.



2

Les paniers sont transférés dans le cylindre à haute pression, qui est amené à l'intérieur de la machine. Après fermeture, le processus de pasteurisation à froid peut commencer.





3

Le cylindre métallique est rempli d'eau. Des pompes électriques à haute pression augmentent alors la pression dans la cuve jusqu'à un maximum de 6 000 bars, ce qui détruit les germes et les micro-organismes. Du fait que la pression s'exerce uniformément de tous les côtés, la structure et la forme du produit restent intactes.

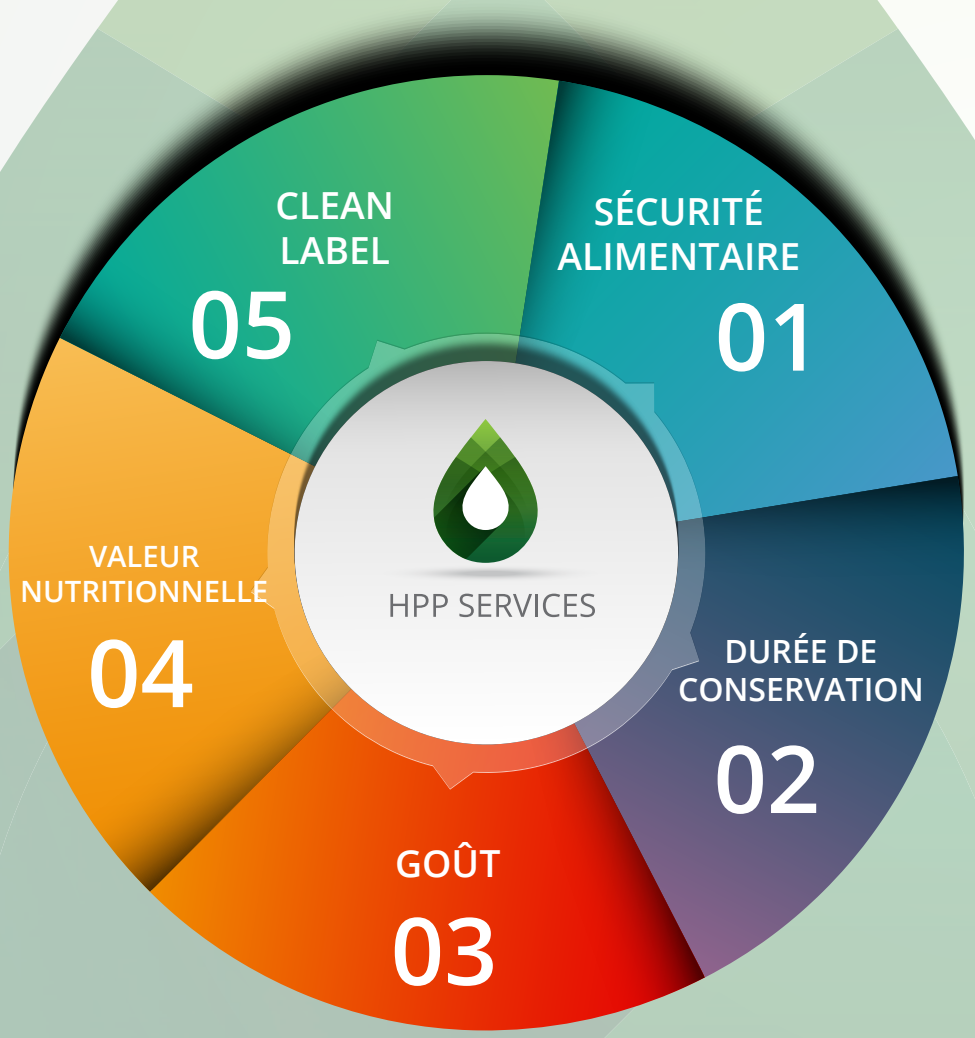
4

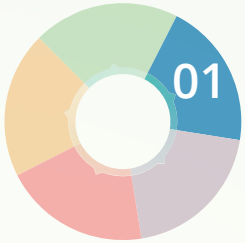
Après avoir réduit la pression, l'eau est purgée. Le cylindre à haute pression est ouvert et déchargé.

Résultat : des aliments qui restent frais jusqu'à dix fois plus longtemps, sans changement de texture, d'aspect ou de goût. Les nutriments et vitamines sont totalement préservés ; le produit est prêt pour le transport et la vente !

HPP SERVICES

Pourquoi choisir HPP ?





Sécurité alimentaire

HPP détruit les pathogènes nuisibles tels que Listeria monocytogenes, Salmonella et E. coli. Toute contamination secondaire est exclue par le fait que les denrées alimentaires restent dans leur emballage définitif tout au long du processus. De cette manière HPP augmente considérablement la sécurité alimentaire et réduit fortement le risque de rappels très onéreux.

Résultat : Sécurité alimentaire à 100%.

Durée de conservation

HPP prolonge la durée de conservation (shelf life) de trois à dix fois selon la catégorie de produits et ce sans recourir à un traitement thermique ou à l'utilisation de conservateurs. Vous créez ainsi non seulement de nouvelles opportunités de débouchés et de marchés d'exportation, mais vous optimalisez également votre production (cycles de production prolongés, diminution des durées de changeovers, ...) ainsi que votre chaîne d'approvisionnement (achat, logistique, ...).

Prolongation de vie des produits, nouvelles opportunités.

03 Goût

L'absence de traitement thermique lors du HPP permet de conserver intacts le goût, la texture, la couleur et les arômes de vos aliments. HPP ne se contente donc pas uniquement de préserver la fraîcheur de vos produits, elle assure également une prolongation de la durée de conservation et leurs qualités gustatives. Un choix doublement gagnant !

Variations de goût...non !

04 Valeur nutritionnelle

HPP utilise une pression extrêmement élevée à la place de la chaleur. Toutes les vitamines et autres nutriments sont ainsi conservés. Et ce n'est pas tout : la valeur nutritionnelle des produits traités au HPP est identique à celle de leurs équivalents frais, non traités.

La meilleure approche de la fraîcheur.

05 Clean label

HPP permet de mettre sur le marché un produit sans conservateurs ni adjuvants E. De plus, cette technologie cadre parfaitement avec la volonté actuelle de réduire la quantité de sel dans les produits alimentaires.
Elle est également conforme aux critères Clean label dans son ambition de ' lutter contre le gaspillage alimentaire et la surproduction '.

Taste, not waste.

HPP SERVICES

Les produits concernés

Tout aliment ou produit alimentaire frais emballé est concerné par la technologie HPP :

- Boissons, jus et smoothies
- Viandes et volailles
- Poissons et fruits de mer
- Alimentation pour bébés
- Fruits et légumes
- Plats prêts à consommer
- Aliments en purée
- Assaisonnements et sauces dips
- Produits laitiers
- Aliments pour animaux

Divers développements sont actuellement en cours afin de compléter cette gamme par d'autres catégories de produits.

Votre produit, suit-il également les dernières exigences: innovant, absence de conservateurs et frais?

FAITES UN TEST GRATUIT !

HPP services

Nos services ... au-delà du HPP

HPP Services vous propose les prestations suivantes :

- Effectuer des tests
- Traitement par hautes pressions permettant de paramétrer pour chaque produit la pression, la température et la durée
- Traçabilité totale
- Post-traitement de vos produits (étiquetage, groupage, etc.)
- Emballage
- Entreposage (entreposage réfrigéré d'une capacité de plus de 1000 palettes individuelles)
- Transport réfrigéré et services logistiques

HPP SERVICES

HPP services

Contact

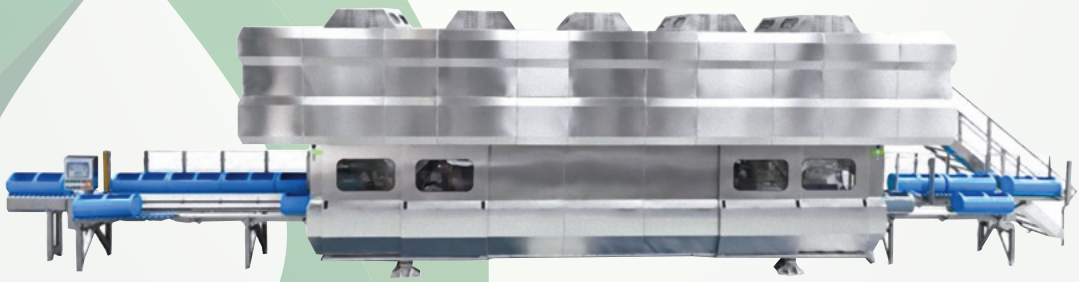
HPP BELGIUM SPRL
RUE ALBERT 1ER, 40
7134 LEVAL-TRAHEGNIES
BELGIQUE

WURMSTRAAT 60
9940 EVERGEM
BELGIQUE

Stijn Vervisch	+32 (0)473 78 01 48	stijn@hppservices.be
Bram D'hondt	+32 (0)494 24 90 03	bram@hppservices.be
Tom De Potter	+32 (0)478 07 74 93	tom@hppservices.be

WWW.HPPSERVICES.BE

HPP SERVICES



HPP Belgium sprl - copyright 2018 - design by ozalith.be