Non Thermal Pasteurization with High Pressure Processing (HPP)

شاخصه های محصول

روشهای جدید فرآوری مواد غذایی بر پایه استفاده از فرآیند های حرارتی است. استفاده از حرارت علیرغم دارا بودن برخی از مزایا باعث وارد شدن آسیب جدی به ماده غذایی می گردد. از جمله این آسیب ها عبارتند: از دست رفتن ارزشهای تغذیه ای ، تغییر بافت ، طعم ، بوو رنگ مواد غذایی و نیز مصرف میزان انرژی بالا و زمان طولانی فرآیند حرارت دهی. امروزه برای جلوگیری از مشکلات ناشی از پروسه‌های حرارتی از پروسه‌های فشار بالا (HPP) استفاده می‌شود. با استفاده ازپروسه‌های فشار بالا ضمن انجام عمل پاستوریزاسیون، ویتامینها ، طعم، رنگ و تازگی ماده غذایی حفظ شده و آسیبی به بافت‌های آن وارد نمی‌گردد. به علاوه فرآیند درمدت زمان بسیار کوتاهی انجام شده ومصرف انرژی به شدت کاهش می یابد. به عبارت دیگر با اعمال فشار بالای هیدرو¬استاتیک به ماده غذایی، میکروب‌ها از بین رفته بدون اینکه نیازی به حرارت‌دهی باشد.

با استفاده از این دستگاه ماده غذایی تا میزان ۶۰۰۰ بار تحت فشار قرار گرفته و در اثر این فشار بار میکروبی کاهش یافته و می تواند آنزیم‌ها را غیرفعال کند. این در حالی است که طعم و رنگ محصول پس از فرآوری به این روش حفظ شده و دچار کمترین تغییر خواهد شد. حفظ طعم، رنگ و ویتامین‌های موجود در مواد غذایی به هنگام عمل پاستوریزاسیون یکی از مهمترین مزایای استفاده از این دستگاه می باشد.

کاربردها و مزایا

کاربردها:

پاستوریزه نمودن مواد غذایی مختلف:

- انواع گوشت ها
- آبیموه ها
- سوپ ها و سس ها
- غذاهای دریایی
- لبنیات
- غذاهای کودک
- دسرها
- ماکارونی و سالادها

مزایا:

- پاستوریزاسیون در دمای محیط
- حفظ ویتامینها
- حفظ طعم، رنگ و بافت
- حفظ تازگی ماده غذایی
- افزایش ماندگاری
- کاهش مصرف انرژی
- دوستدار محیط زیست

Technical Data

مقیاس	آزمایشگاهی
قابلیت اعمال فشار	0 تا 6000 بار
ظرفیت	50 سی سی
زمان اعمال فشار	قابل تنظیم
سیستم کنترل	دستی