Centro de nuevas tecnologías y procesos alimentarios

CENTA

Finca Camps i Armet

E-17121 Monells (Girona)

Tel: +34902789449

Fax: +34972630980

Email: info@centa.cat

Centro de nuevas tecnologías y procesos alimentarios

Altas presiones hidrostáticas

Altas Presiones Hidrostáticas

CENTA es un centro tecnológico en nuevas tecnologías alimentarias cuya misión es favorecer a la competitividad de las empresas, facilitando su acceso a tecnologías, procesos y productos innovadores.

EQUIPO HPP NC-HYPERBARIC WAVE 6000/120

- Capacidad de 120 litros
- Presión de trabajo máxima de 6000 bar

Nuevas tecnologías de conservación y procesado de alimentos: ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS

La tecnología de altas presiones hidrostáticas es un tratamiento post-envasado que permite la pasteurización en frío del jamón curado.

Ventajas:

- Reducción del número de microorganismos de alteración
- Conservación de las propiedades sensoriales y nutricionales del producto
- Mejora de la seguridad alimentaria
- Extensión de la vida comercial

CENTA dispone de un equipo de **expertos** en altas presiones y en tecnología del jamón curado y de unas instalaciones y equipos de dimensiones adecuadas para la **producción industrial**.

Aplicaciones en productos cárnicos:

- Reducción del riesgo de Listeria en:
  - Jamón curado
  - Productos cárnicos cocidos
  - Productos cárnicos crudos curados
- Extensión de la vida comercial
- Facilita la **exportación** a mercados muy exigentes en seguridad alimentaria (US, Canadá, Japón, Australia…)

***CENTA** también dispone de un equipo de microbiólogos expertos en seguridad alimentaria para la validación de los resultados de los procesos de altas presiones.*