







High
Pressure
Processing

High Pressure Processing

Magas hidrosztatikus nyomással tartósított termékek

A Magas hidrosztatikus nyomással történő tartósítás egy rendkívül kíméletes eljárás, amely mind önállóan, mind hőkezeléssel kombinálva egyszerre képes a magas minőséget, frissességet, mikrobiológiai biztonságot és a kellő eltarthatóságot garantálni.

A kezelés elsősorban a fehérje denaturáción, szerkezeti változásokon, sejt deformáción, membránkárosodáson alapulva fejti ki hatását a mikroorganizmusokra, enzimekre. A kezelés során a szilárd vagy folyékony halmazállapotú élelmiszereket 100 és 800 MPa közötti nyomásnak tesznek ki (*Összehasonlításképpen a 11.000 m mély Marianna árokban 167 MPa nyomás uralkodik*). A technikának számos előnye akad, ilyen a jó szín-, aroma-, vitamin- és tápértékmegőrzés, a sokszor kedvező állományváltozás (pl. puhulás), vagy éppen az, hogy az élelmiszerek csomagolt formában kezelhetők, így az utófertőződés lehetősége teljesen kizárható.

A technológia környezetbarát és csaknem hulladékmentes, a lezárt csomagokban a nyomás ráadásul pillanatszerűen és egész tömegében érvényesül, azaz a kezelés hatása más tartósítási technológiákkal ellentétben független az élelmiszer méretétől és alakjától.



A HPP technológia előnyei

- A termék megőrzi gyártáskori frissességét, ízét, aromáját, tápértékét, amely sokkal magasabb minőséget jelent a hagyományos tartósítási eljárásokkal szemben.
- Megsemmisíti a kórokozókat (*Listeria*, *Salmonella*, *Vibrio*, *Norovirus* stb.), növelve ezáltal az élelmiszer biztonságát!
- Meghosszabbítja a termék eltarthatóságát, ezzel növelve a fogyasztói elégedettséget. *(A frissen facsart gyümölcs és zöldséglevelek akár 35 napig is megőrzik szavatosságukat).*
- *Drasztikusan csökkenti a microbiológiai szintű bomlóanyagok mennyiségét, amely magasabb minőséget jelent az eltarthatóság ideje alatt.*
- Elkerülhető, vagy nagy arányban csökkenthető a különböző tartósítószer használata, ezáltal növelve a természetes, adalékanyag mentes élelmiszerek arányát.
- Az innovatív eljárás annak köszönhetően növeli a versenyelőnyt, hogy azokat az élelmiszereket is lehet tartósítani, amelyeket korábban pl. hőkezeléssel nem.
- Kiemelkedően környezetbarát!







HPP eljárással kezelhető termékek

- Frissen facsart csümölcslevek
- Frissen facsart zöldséglevek
- Levesek
- Szószos salátafélék
- Húsok és húskészítmények
- Tenger gyümölcsei
- Csomagolt készételek
- Bébiételek
- Tejtermékek
- Szószok
- Gyógyszerészeti kozmetikumok



Frissen facsart, natúr gyümölcs és zöldséglevek

- | | |
|----------------|-----------------------|
| - Narancslé | - Sárgarépalé |
| - Grapefruitlé | - Búzafűlé |
| - Citromlé | - Céklalé |
| - Limelé | - Szilva krémleves |
| - Almalé | - Zöldborsó krémleves |





Kiszerezések és címkézés



1000 ml



500 ml



300 ml



250 ml



Perforált
műanyag
zsákos

1000 ml



Körmatricás
feliratozás



Szítanyomásos
feliratozás



Húsok és zöldségsaláták kezelése



Bébiételek







Tenger gyümölcsei termékek





Tisztított, aprított gyümölcsök és zöldségek







SKC Product Kft.

Székhely: 1031 Budapest, Rozália u. 11.
Telephely: 8693 Lengyeltóti, hrsz. 193/2.
info@skc.hu



Katalógus terv: www.waodesign.hu



SKC Product Kft.

Székhely: 1031 Budapest, Rozália u. 11.
Telephely: 8693 Lengyeltóti, hrsz. 193/2.
info@skc.hu