

El **procesado por altas presiones** o **HPP** (High Pressure Processing) es una tecnología de conservación no térmica que cumple con los requisitos de consumidores y fabricantes: comida cruda de calidad premium, etiqueta limpia, seguridad alimentaria y vida útil extensa. La HPP elimina los microorganismos responsables del deterioro sometiendo los productos a altas presiones hidrostáticas (4.000-6.000 bar / 400-600 MPa/58.000-87.000 psi), reduciendo o eliminando la necesidad de utilizar aditivos o conservantes químicos.

La HPP conserva los atributos del producto fresco, como el sabor o el valor nutricional, durante semanas o incluso meses en condiciones de refrigeración. Esta tecnología ofrece a tu mascota todos los beneficios de una dieta a base de alimentos crudos como una piel, un pelaje y unos dientes más saludables, con la seguridad alimentaria garantizada. La presión se transmite de forma uniforme e instantánea con independencia de la forma o el tamaño del producto, permitiendo cualquier tipo de packaging flexible de material plástico.

Normalmente, la comida cruda para mascotas se procesa por altas presiones para garantizar la seguridad y luego se congela o liofiliza. También es posible lanzar productos refrigerados con una vida útil más reducida.



PRODUCTOS CRUDOS CONGELADOS

Una forma fácil de proporcionar a nuestras mascotas una dieta cruda a base de alimentos seguros, jugosos, equilibrados y sanos. Simplemente, descongelar y servir sin necesidad de rehidratar.



HUESOS CON CARNE CRUDOS CONGELADOS

Pescuezos, alitas o muslos de ave crudos con carne pueden utilizarse como snacks o suplemento alimentario para mejorar la salud de sus dientes y boca.

PRODUCTOS CRUDOS LIOFILIZADOS

Estos productos son estables a temperatura ambiente, y tienen el mismo valor nutricional que los productos crudos congelados. Sin embargo, es recomendable rehidratarlos antes de servirlos. Son especialmente sabrosos y se separan muy fácilmente, siendo perfectos para utilizar como premio o recompensa.



CONTROL DE PATÓGENOS

Las autoridades en seguridad alimentaria exigen que los alimentos para mascotas se produzcan bajo condiciones sanitarias y libres de elementos que puedan ser perjudiciales. HPP ofrece productos seguros, logrando varias reducciones logarítmicas de patógenos como *Salmonella* o *Listeria* (Fig. 1). El riesgo de contaminación cruzada de alimentos para consumo humano también se minimiza.

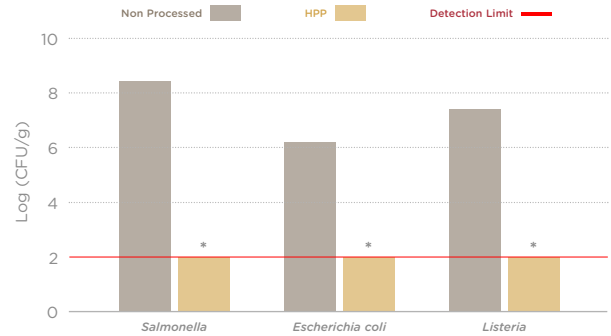


Figura 1: Efectos HPP, 6.000 bar (87.000 psi) durante 5 min, en patógenos en filetes de pollo crudo. * Por debajo de los niveles de detección. Adaptado de Z. A. Kruk et al. 2011.

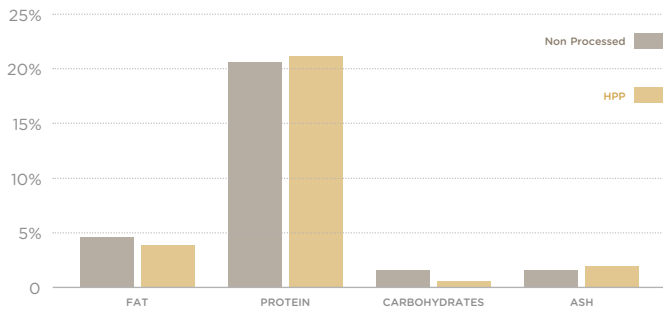


Figura 2: Efectos HPP, 6.000 bar (87.000 psi) durante 10 min, en los nutrientes presentes en lomo de vaca crudo. Adaptado de J. A. García Regueiro et al. 2007.

CALIDAD NUTRICIONAL

La HPP mantiene las características nutricionales y sensoriales de los ingredientes, mejorando el uso de alternativas naturales con beneficios preventivos para la salud. Además, la HPP puede mejorar la digestibilidad de alimentos crudos para mascotas (Fig. 2).

ETIQUETA LIMPIA & DESARROLLO DE PRODUCTO

La HPP inactiva los microorganismos responsables del deterioro, reduciendo o eliminando la necesidad de añadir conservantes. Esto permite desarrollar productos naturales y saludables sin conservantes, satisfaciendo la demanda de alimentos para mascotas con etiqueta limpia. Asimismo, permite el desarrollo de recetas mínimamente procesadas y mantiene la textura y las características nutricionales y sensoriales de los alimentos.



| Ventajas HPP | Beneficio |
|------------------------|--|
| Calidad Premium | Mantiene las características organolépticas y nutricionales de los alimentos cárnicos crudos. |
| Etiqueta limpia | Elimina o reduce la necesidad de añadir conservantes químicos o colorantes. |
| Protección de la marca | Garantiza la seguridad de alimentos para mascotas crudos mediante la inactivación de patógenos como <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> o <i>E. coli</i> . |
| Expansión de mercados | Permite el desarrollo de nuevos productos y alcanzar 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