

El **procesado por altas presiones** es un **método de conservación de alimentos y bebidas no térmico (5°C - 20°C)**, basado en la aplicación de altos niveles de presión hidrostática (hasta 6.000 bar / 600 MPa / 87.000 psi) de manera uniforme e instantánea, durante unos segundos o minutos.

Mínimo Procesado y Amplia Caducidad

La tecnología de altas presiones permite desarrollar alimentos infantiles refrigerados, mínimamente procesados y con mayor vida útil, sin añadir conservantes químicos. El resultado son productos HPP más sabrosos, saludables y como recién hechos en casa.

Alimentación Saludable, Fácil y Rápida

Los alimentos infantiles HPP son productos prácticos, saludables y listos para su consumo. La gama de envases que se puede usar es amplia, siendo aptos incluso para microondas y completamente adaptados a la autonomía del niño en cada etapa de su desarrollo.

Garantía de Seguridad Alimentaria y Excelencia Nutricional

El HPP preserva los componentes nutricionales y bioactivos de los alimentos, al tiempo que previene su deterioro y evita toxiinfecciones y enfermedades alimentarias como listeriosis o salmonelosis.



ALIMENTOS DE CUCHARA

Los alimentos triturados y en trozos de **base vegetal y proteica** son básicos en la alimentación complementaria de los bebés de +6 meses, una etapa de identificación, descubrimiento y aceptación de los diferentes alimentos. Las **altas presiones hidrostáticas** permiten elaborar productos como recién hechos en casa, con una vida útil entre 2 y 8 veces mayor, manteniendo el color, sabor y aroma de las materias primas frescas.



FRUTAS Y HORTALIZAS EN TROZOS

Las frutas y hortalizas son referentes de salud gracias a sus vitaminas, minerales, antioxidantes y otras sustancias bioactivas, sin embargo, una vez cortadas tienen una vida corta. Las **HPP extienden la vida de los productos, manteniendo sus compuestos bioactivos**, inactivando microorganismos alterantes y preservando sus propiedades nutricionales y sensoriales.

ZUMOS, SMOOTHIES Y OTROS

Los zumos, smoothies y bebidas **HPP** en general, son una merienda rápida y nutritiva para los niños en edad escolar. La gama de envases flexibles en los que pueden embotellarse es muy amplia, pero los más manejables y atractivos para ellos son los 'pouches'/'doypacks'.



DESAYUNOS Y CENAS SALUDABLES

Nutritivos, mínimamente procesados y listos para degustar en cualquier sitio. Los desayunos y cenas a base de cereales, frutas y lácteos, elaborados con **altas presiones**, son el complemento dietético ideal para niños.

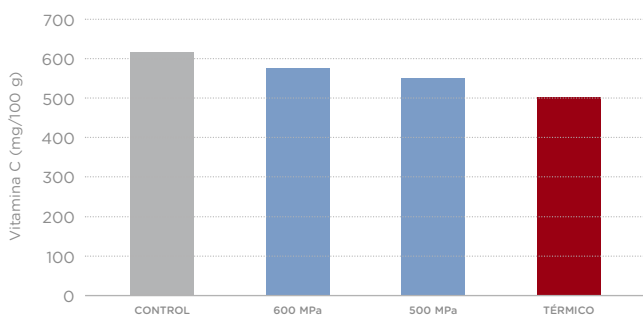
SNACKS PARA NIÑOS

El **procesado por altas presiones** brinda snacks masticables saludables y seguros, sin azúcares añadidos y con sus propiedades calóricas y nutricionales intactas.

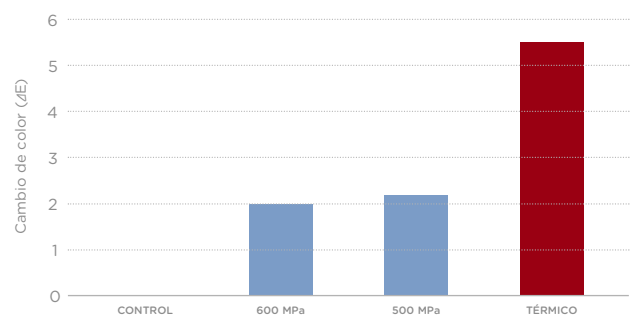


CONSERVACIÓN DE PROPIEDADES NUTRITIVAS Y ORGANOLÉPTICAS

Ciclos de hasta 15 minutos y 600MPa de **presión hidrostática**, preservan el 95% de la vitamina C presente en purés de fresas, mientras que tratamientos térmicos convencionales de 72 °C y 2 minutos sólo conservan el 78%. Por otro lado, la variación total del color con un tratamiento térmico es de 6, frente a los 2 del HPP.



Variación de la concentración de Vitamina C en puré de fresa, según el método de conservación. * Adaptado de Patras, A. et al 2009.



Variación del color en puré de fresa, según el método de conservación. * Adaptado de Patras, A. et al 2009.

Ventajas HPP

Calidad Premium

Protección de Marca

Etiqueta limpia

HPP mantiene las propiedades sensoriales, nutricionales y funcionales, a la vez que extiende la vida útil.

HPP garantiza la seguridad alimentaria al eliminar microorganismos patógenos, logrando una reducción superior a 5 log.

HPP evita el uso de conservantes, ofreciendo productos más saludables y de mayor valor añadido.



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