

El procesamiento por altas presiones o HPP (High Pressure Processing) hasta 6.000 bar / 600 MPa / 87.000 psi satisface la demanda de los consumidores de **bebidas mínimamente procesadas, de alta calidad, seguras, con mayor vida útil** (hasta 10 veces mayor) y **libres de aditivos**. La tecnología HPP permite:

- Inactivar los microorganismos patógenos y alterantes.
- Preservar las **características nutricionales y la calidad sensorial** de los alimentos.
- Asegurar la eficacia del proceso con **independencia de la tipología de envase**.
- **Cumplir los requisitos de las agencias de seguridad alimentarias más exigentes.**



ZUMOS, SMOOTHIES Y MÁS

Las características que buscan consumidores y productores en los zumos son fresca, larga vida útil y propiedades nutricionales y organolépticas del producto sin procesar. La tecnología HPP permite preservar el sabor original y las vitaminas de zumos recién exprimidos, durante más de 4 semanas.



AGUAS A BASE DE FRUTAS

La tecnología HPP conserva la composición de las aguas de frutas (coco, sandía, limonada,...), manteniendo su alto contenido en electrolitos (magnesio, potasio, sodio,...) y preservando el sabor original de la fruta.

SOPAS DE VERDURAS

Las sopas frías listas para beber, como el gazpacho, han ganado popularidad entre los consumidores que buscan una comida rápida, fresca, sana y fácil de llevar. Las HPP aseguran su calidad durante toda la vida útil.



BEBIDAS FUNCIONALES Y ENERGÉTICAS

Las nuevas bebidas basadas en germen de trigo, algas y otros ingredientes naturales, ricos en antioxidantes, son más saludables gracias a la ausencia de azúcares añadidos. Las HPP aumentan su vida útil sin modificar sus propiedades nutricionales.



BEBIDAS CON PROBIÓTICOS Y BEBIDAS FERMENTADAS

La presencia en bebidas de nutrientes generados por fermentación y probióticos (microorganismos vivos) es beneficiosa para la salud. Gracias a que estos nutrientes y algunas de estas bacterias soportan niveles de presión muy elevados, el procesado HPP es la elección más acertada para la kombucha, las bebidas a base de vinagre, el kéfir, etc.

LECHES VEGETALES

Las HPP aumentan considerablemente la vida útil de estas bebidas vegetales y ayudan a mantener su textura sedosa. Además, protegen su sabor de las degradaciones asociadas a los tratamientos térmicos.



CAFÉS, TÉS E INFUSIONES EN FRÍO

Las bebidas preparadas mediante la nueva técnica de infusión en frío o *Cold Brewing* encajan a la perfección con las HPP, ya que logran extender su vida útil y preservar sus delicados aromas y compuestos bioactivos con temperaturas de procesado entre 4°C y 25°C.

Ventajas HPP

Calidad Premium

Conserva las propiedades sensoriales, nutricionales y funcionales, hasta tres meses en condiciones de refrigeración (0 - 6 °C).

Protección de Marca

Garantiza la seguridad alimentaria, alcanzando reducciones de 5 log de los microorganismos patógenos de interés.

Expansión del Mercado

Permite innovar en los productos y posicionarse en nuevos mercados a nivel mundial, gracias a la extensión de vida útil.



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