









Esterilització vs pasteurització* en les autoclaus TERRA Food-Tech[®]

PRINCIPALS DIFERÈNCIES	ESTERILITZACIÓ	PASTEURITZACIÓ
 <p>Aliments**</p>	Tot tipus de carns, peixos, verdures, fruites i llegums. Més melmelades, almívars, escabetx, cremes i sopes.	Qualsevol aliment, encara que certs sucres, llets vegetals o derivats lactis poden no quedar ben pasteuritzats amb autoclau.
 <p>Seguretat alimentària</p>	Parlarem sempre de data de consum preferent, donat que l'esterilització destrueix tots els microorganismes, incloses les espores i també els enzims.	Majoritàriament parlarem de data de consum preferent, tot i que hi ha excepcions, donat que hi sobreviuen parcialment els microorganismes i els enzims.
 <p>Tipus de processament tèrmic</p>	Aplicació de calor humit en aliments introduïts en recipients hermètics.	
 <p>Temperatura d'emmagatzematge i distribució</p>	Temperatura ambient.	Sempre amb refrigeració, requereix nevera en el seu emmagatzematge i transport en camions refrigerats.
 <p>Data de consum preferent</p>	Des de 12 mesos fins a 5 anys, segons estabilitat física i química del producte. A nivell microbiològic, el producte sempre romandrà segur per al consum.	Molt variable. Des de setmanes fins a 3 mesos en el millor dels casos. Passada aquesta data és perillós ingerir el producte.
 <p>Propietats organolèptiques</p>	Pot patir algunes variacions.	Es mantenen la majoria de propietats organolèptiques i nutritives de l'aliment.
 <p>pH y acidesa dels aliments</p>	En general, són processats a més de 100°C. Els aliments amb pH àcid (>4,5) poden esterilitzar-se amb temperatures d'esterilització des de 85°C a 99°C.	Processats entre 60°C i 100°C. A major temperatura i temps, major data de consum preferent.
 <p>Valors tèrmics F₀-P₀</p>	Parlarem de F ₀ en processats tèrmics de més de 100°C i P ₀ en processats tèrmics de menys de 100°C. L'autoclau els calcula i registra automàticament.	Sempre parlarem de P ₀ . L'autoclau calcula i registra aquest valor automàticament.

*Els requisits de pasteurització poden variar segons els criteris d'acceptació de cada país. Consulti la regulació local per a determinar la idoneïtat del nostre equip en la seva aplicació específica.

**Tots els aliments poden pasteuritzar-se o esterilitzar-se, la decisió de realitzar un procés o l'altre recau en les preferències de l'elaborador, ja que alguns aliments poden no quedar bé un cop esterilitzats.



PER A MÉS INFORMACIÓ CONTACTA'NS VIA:



<https://www.terrafoodtech.com/ca/contacte-sf/>



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

Calcula la teva capacitat productiva per cycle des de la nostra calculadora en línia gratuïta



descàrrega el teu informe en PDF
www.terrafoodtech.com



Contacta amb nosaltres per a més informació

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

