









Esterilização vs pasteurização* em autoclaves

TERRA Food-Tech[®]

| PRINCIPAIS DIFERENÇAS | ESTERILIZAÇÃO | PASTEURIZAÇÃO |
|--|--|---|
|  <p>Alimentos**</p> | <p>Todos os tipos de carne, peixe, legumes, fruta e leguminosas. Além de compotas, caldas, patês, molhos, escabeches, caldos, cremes e sopas.</p> | <p>Qualquer alimento, embora certos sumos, leites vegetais ou produtos lácteos possam não ser bem pasteurizados por autoclave.</p> |
|  <p>Segurança alimentar</p> | <p>Falaremos sempre de data de consumo preferencial, pois a esterilização destrói todos os microrganismos, incluindo esporos e também enzimas.</p> | <p>Falaremos sobretudo de data de consumo preferencial, embora haja exceções, uma vez que os microrganismos e as enzimas sobrevivem parcialmente.</p> |
|  <p>Tipo de processamento térmico</p> | <p>Aplicação de calor húmido a alimentos introduzidos em recipientes herméticos.</p> | |
|  <p>Temperatura de armazenamento e distribuição</p> | <p>Temperatura ambiente.</p> | <p>Sempre refrigerado, requer refrigeração no armazenamento e transporte com camiões refrigerados.</p> |
|  <p>Data de consumo preferencial</p> | <p>De 12 meses a 5 anos, dependendo da estabilidade física e química do produto. A nível microbiológico, o produto permanecerá sempre seguro para consumo.</p> | <p>Muito variável. De semanas até 3 meses, nos melhores casos. Após esta data, é perigoso ingerir o produto.</p> |
|  <p>Propriedades organolépticas</p> | <p>Podem sofrer variações.</p> | <p>As propriedades organolépticas e nutricionais do alimento são melhor preservadas.</p> |
|  <p>pH e acidez dos alimentos</p> | <p>São geralmente processados a mais de 100°C. Os alimentos com um pH ácido (>4,5) podem ser esterilizados a temperaturas de esterilização de 85°C a 99°C.</p> | <p>Processados entre 60°C e 100°C. Quanto mais temperatura e tempo, maior é a data de consumo preferencial.</p> |
|  <p>Valores térmicos F₀-P₀</p> | <p>Falaremos de F₀ no processamento térmico acima de 100°C e P₀ no processamento térmico abaixo de 100°C. O autoclave calcula-o e regista-o automaticamente.</p> | <p>Falaremos sempre de P₀. O autoclave calcula-o e regista-o automaticamente.</p> |

*Os requisitos de pasteurização podem variar de acordo com os critérios de aceitação de cada país. Consulte a regulamentação local para determinar a adequação do nosso equipamento à sua aplicação específica.

**Na realidade, todos os alimentos podem ser pasteurizados ou esterilizados, a decisão de fazer um processo ou outro dependerá da preferência do produtor, uma vez que alguns alimentos podem não se dar bem com a esterilização.



PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTE-NOS VIA:



www.terrafoodtech.com/pt-pt/contacto-sf/



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calcule a sua capacidade produtiva por ciclo
com a nossa calculadora online gratuita**



descarregue o seu relatório
em PDF

www.terrafoodtech.com/pt



Contacte-nos para mais informações

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

