









Sterilizzazione vs. pastorizzazione* con le autoclavi TERRA Food-Tech[®]

PRINCIPALI DIFFERENZE	STERILIZZAZIONE	PASTORIZZAZIONE
 Alimenti**	Tutti i tipi di carne, pesce, verdura, frutta e legumi. Oltre a marmellate, sciroppi, sottaceti, creme e zuppe.	Qualsiasi cibo, anche se alcuni succhi di frutta, bevande vegetali e i latticini potrebbero rovinarsi se pastorizzati in autoclave.
 Sicurezza alimentare	Permette sempre di indicare una data di consumo preferenziale poiché la sterilizzazione distrugge tutti i microrganismi, comprese le spore e anche gli enzimi.	In generale si potrà indicare una data di consumo preferenziale, anche se ci sono eccezioni, poiché sopravvivono in parte i microrganismi e anche gli enzimi.
 Tipo di trattamento termico	Applicazione di calore umido agli alimenti già chiusi in contenitori ermetici.	
 Temperatura di stoccaggio e distribuzione	Temperatura ambiente.	Sempre con refrigerazione, richiede la conservazione in frigorifero e il trasporto con camion frigo.
 Data di consumo preferenziale	Da 12 mesi a 5 anni in base alla stabilità fisica e chimica del prodotto. A livello microbiologico, il prodotto rimarrà sempre sicuro per il consumo.	Molto variabile. Da settimane a 3 mesi nel migliore dei casi. Dopo questa data è pericoloso ingerire il prodotto.
 Proprietà organolettiche	Possono soffrire alcune variazioni.	Le proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti vengono meglio mantenute.
 pH e acidità degli alimenti	Sono generalmente processati a più di 100°C. Alimenti con pH acido (<4,5) possono essere trattati con temperature da 85°C a 99°C.	Sono processati tra 60°C e 100°C. Con temperature e tempi più elevati si avranno date di consumo preferenziale più lontane nel tempo.
 Valori termici F₀-P₀	Si parla di F ₀ nei trattamenti termici con temperature superiori a 100°C e di P ₀ in quelli con meno di 100°C. L'autoclave li calcola e li registra automaticamente.	Si parla sempre di P ₀ . L'autoclave lo calcola e lo registra automaticamente.

*I requisiti di pastorizzazione possono variare a seconda dei criteri di accettazione di ciascun paese. Consultare la normativa locale per determinare l'idoneità della nostra attrezzatura per la vostra applicazione specifica.

**In realtà, tutti gli alimenti possono essere pastorizzati o sterilizzati: la decisione se eseguire un trattamento o un altro ricadrà sulle preferenze del produttore poiché alcuni alimenti potrebbero non risultare appetibili, gradevoli o di buona consistenza dopo essere stati sterilizzati.



CONTATTACI COME SEGUE:



www.terrafoodtech.com/it/contatto-sf/



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calcola la tua capacità produttiva per ciclo
con il nostro calcolatore online gratuito.**



scarica il tuo rapporto in PDF
www.terrafoodtech.com



Contattaci per maggiori informazioni

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

