

PLATOS PREPARADOS MEDIANTE TECNOLOGÍA BARRERA



DEMANDAS, EJES Y TENDENCIAS DEL CONSUMIDOR

PLACER

- Divertido
- Exótico
- Sofisticado
- Sensaciones



PRÁCTICO

- Fácil de manipular



- Tiempo de preparación



SALUDABLE

- Medicinal
- Natural
- Vegetariano



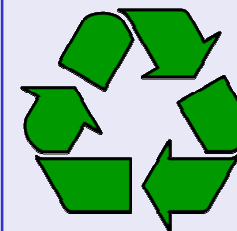
BELLEZA

- Energía/ bienestar
- Dieta
- Cosmético

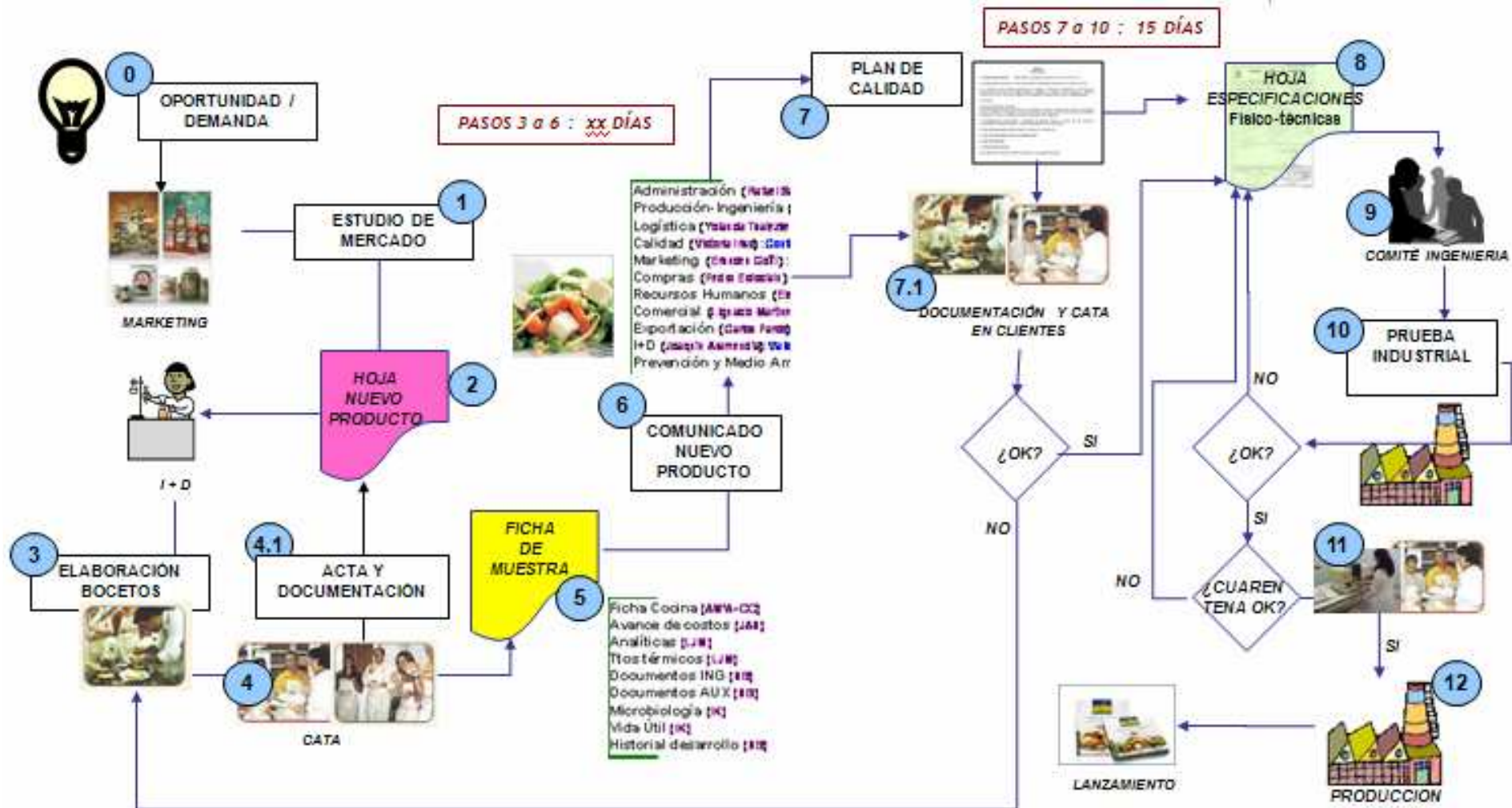


ÉTICO ACCESIBLE

- Precio accesible
- Ecológico
- Consumidor analista



LANZAMIENTO DE N.P - ORGANIZACIÓN



VISUALIZACIÓN DE PRODUCTO

ATRIBUTOS DE CALIDAD Y NUTRICIÓN



 **Composición de colores**

 **Envasado transparente
al vacío**

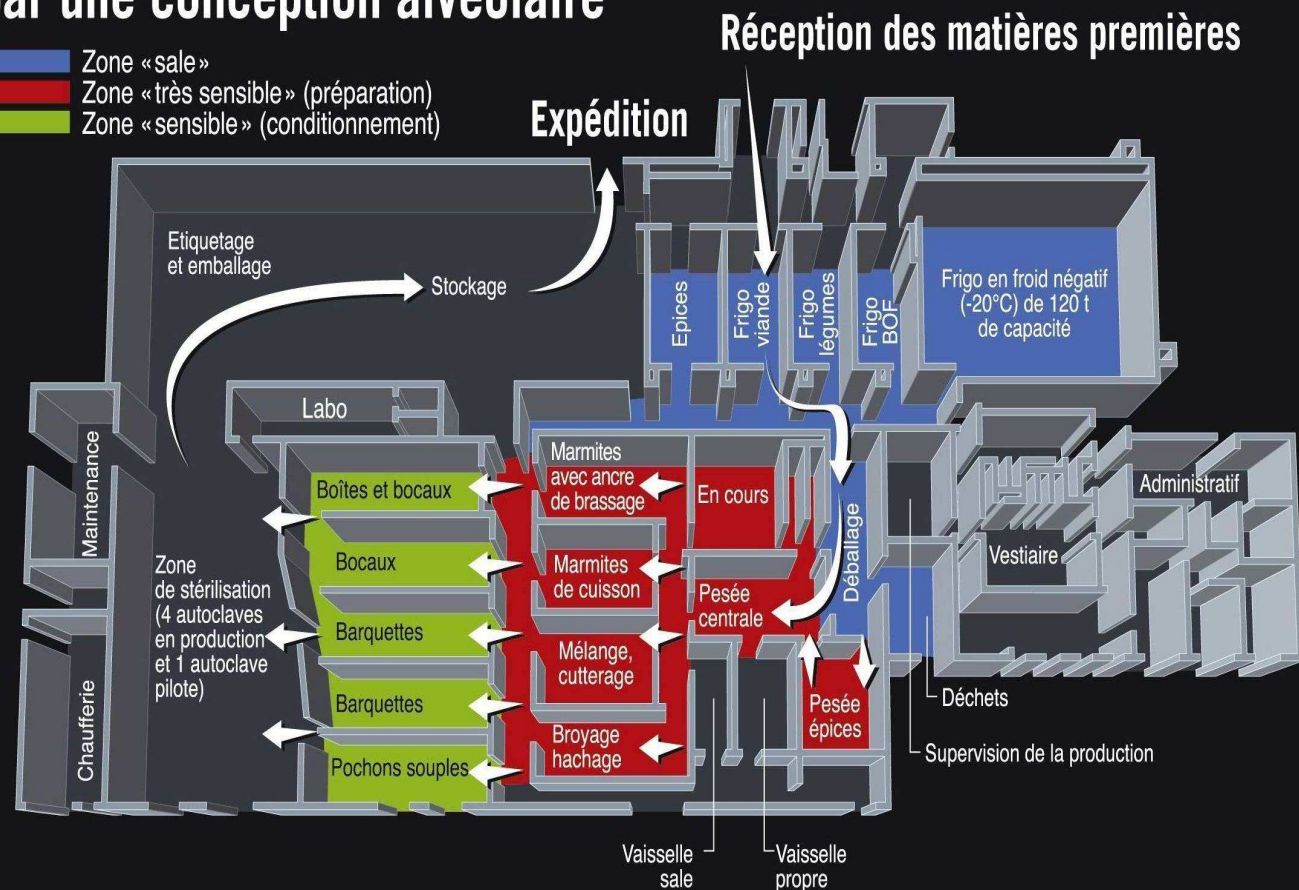
 **Sin líquidos y grasas**

 **100% Natural**

ELABORACION CONVENCIONAL DE P. PREPARADOS

Confinement et flexibilité optimisés par une conception alvéolaire

- Zone « sale »
- Zone « très sensible » (préparation)
- Zone « sensible » (conditionnement)



PLATOS PREPARADOS CON TECNOLOGIA COMBINADA

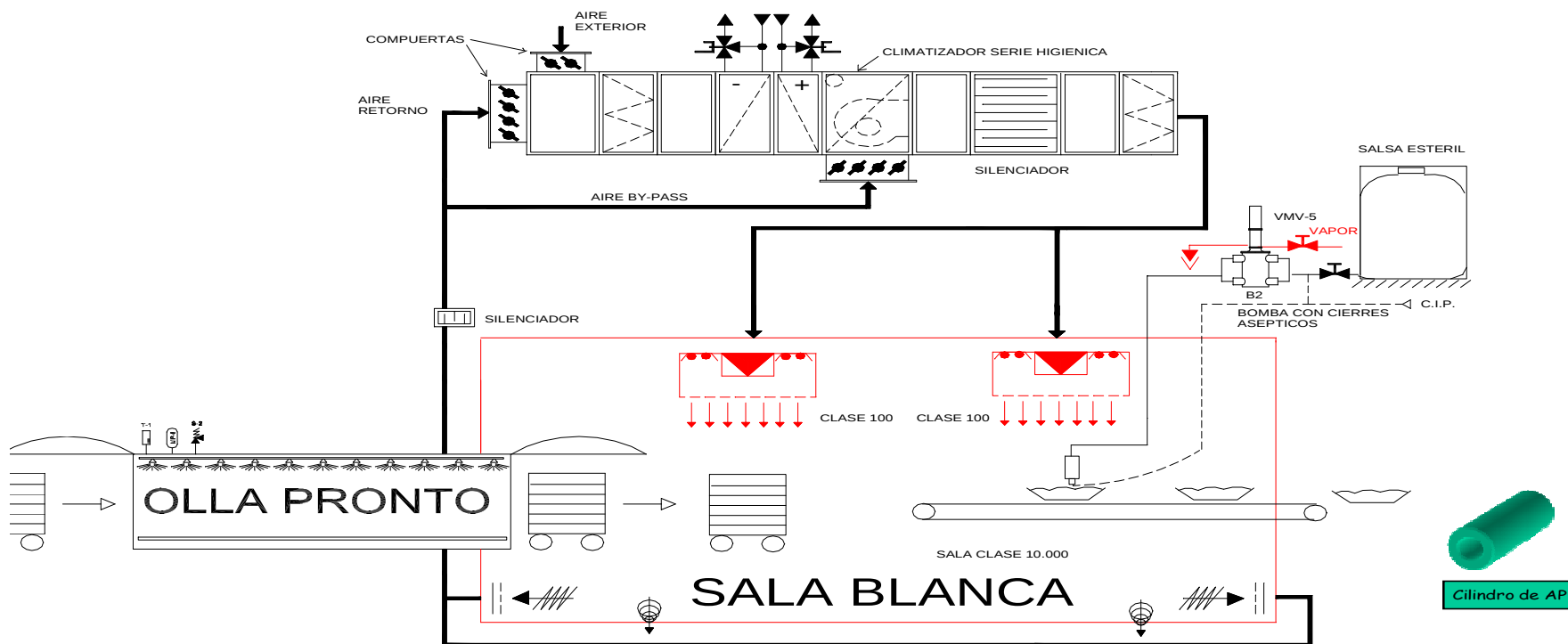
- ✓ COCCION AL VAPOR O GRILL
- ✓ ENFRIADO POR VACUUN COOLING
- ✓ ENVASADO EN SALA BLANCA
- ✓ HIGIENIZADO POR ALTAS PRESIONES
- ✓ REFRIGERACION



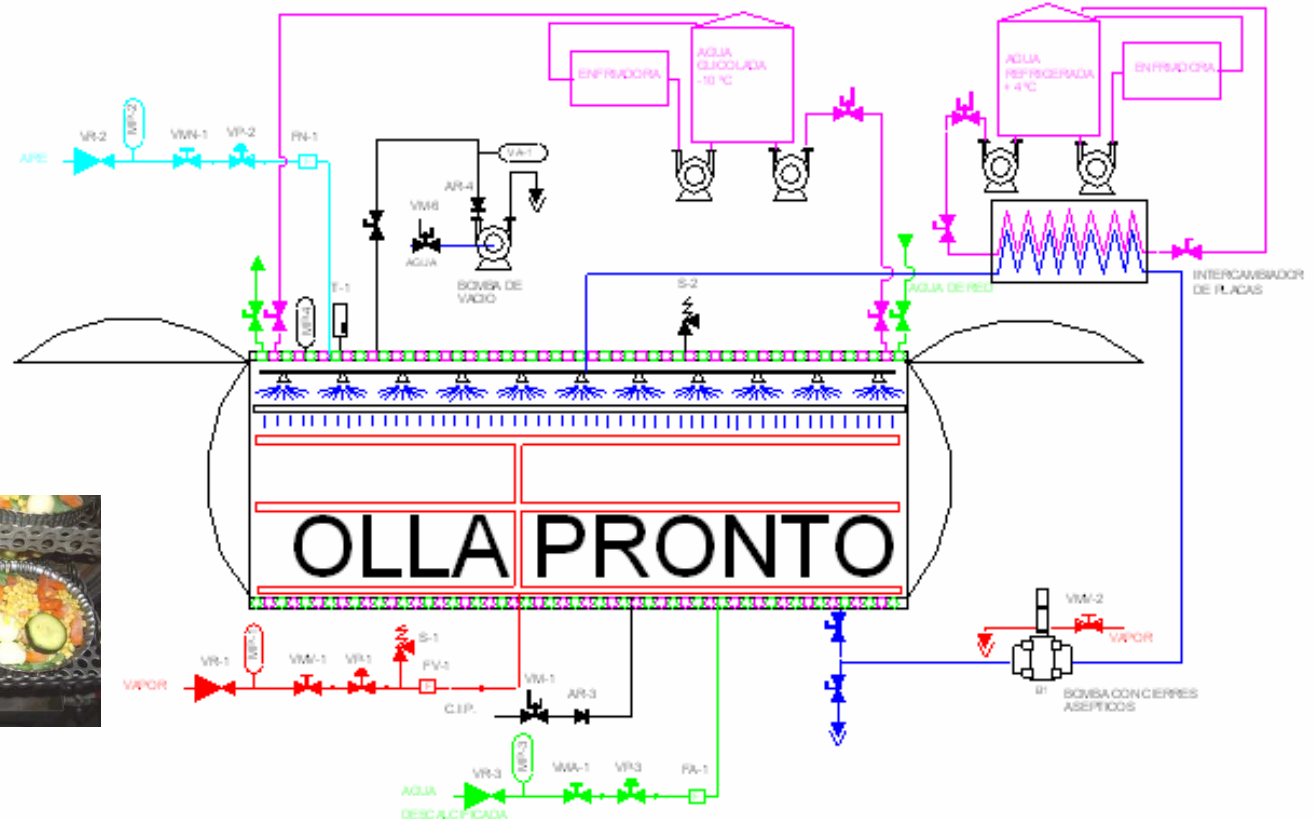
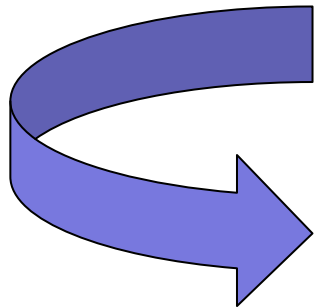
- ✉ Color
- ✉ Textura
- ✉ Sabor
- ✉ Aroma



TECNOLOGÍA COMBINADA. ESQUEMA GENERAL



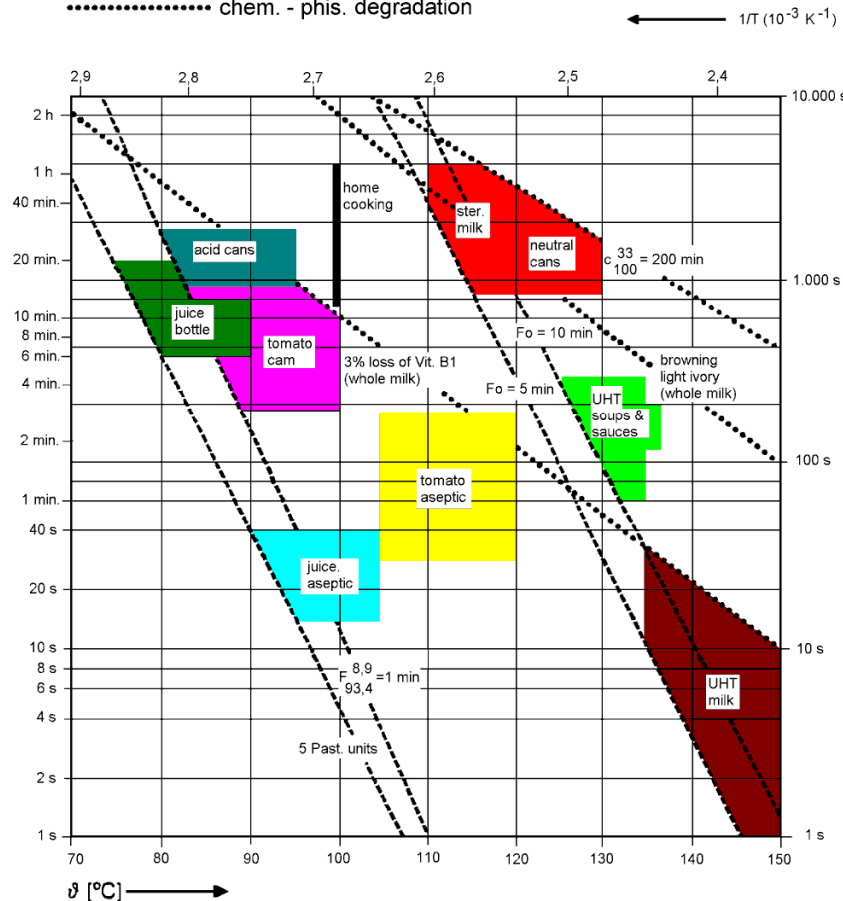
TECNOLOGÍA COMBINADA: COCCIÓN A VAPOR



TECNOLOGÍA COMBINADA: COCCIÓN A VAPOR

Temperature - time lines of equal

----- sterilizing effect
 chem. - phis. degradation



El proceso térmico se lleva a cabo en autoclaves de diseño especial:

1. Trabajar sin aire, es decir, vapor en un ambiente sin aire, logrado mecánicamente y no por arrastre de vapor.

EVITA OXIDACIONES.

2. Se traspasa del tratamiento térmico/cocción al enfriamiento sin salir del recinto aséptico. Se consigue un alto corte para productos particulados.

CONLEVA MANTENER TEXTURAS, COLORES Y SABORES.

3. El enfriamiento se logra por aspersion inicial de agua fría y se termina con secado enfriado bajo vacío (vacuum cooling).

4. El autoclave tiene dos puertas que dividen la zona limpia de la sucia.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.



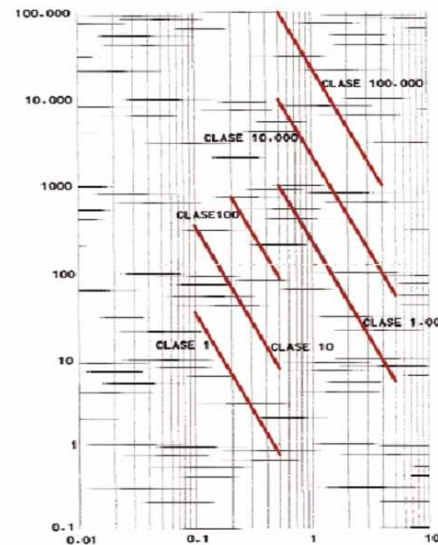
TECNOLOGÍA COMBINADA: SALA BLANCA

SALA BLANCA (CLEAN ROOM) = SALA LIMPIA DE PARTÍCULAS Y MICROORGANISMOS

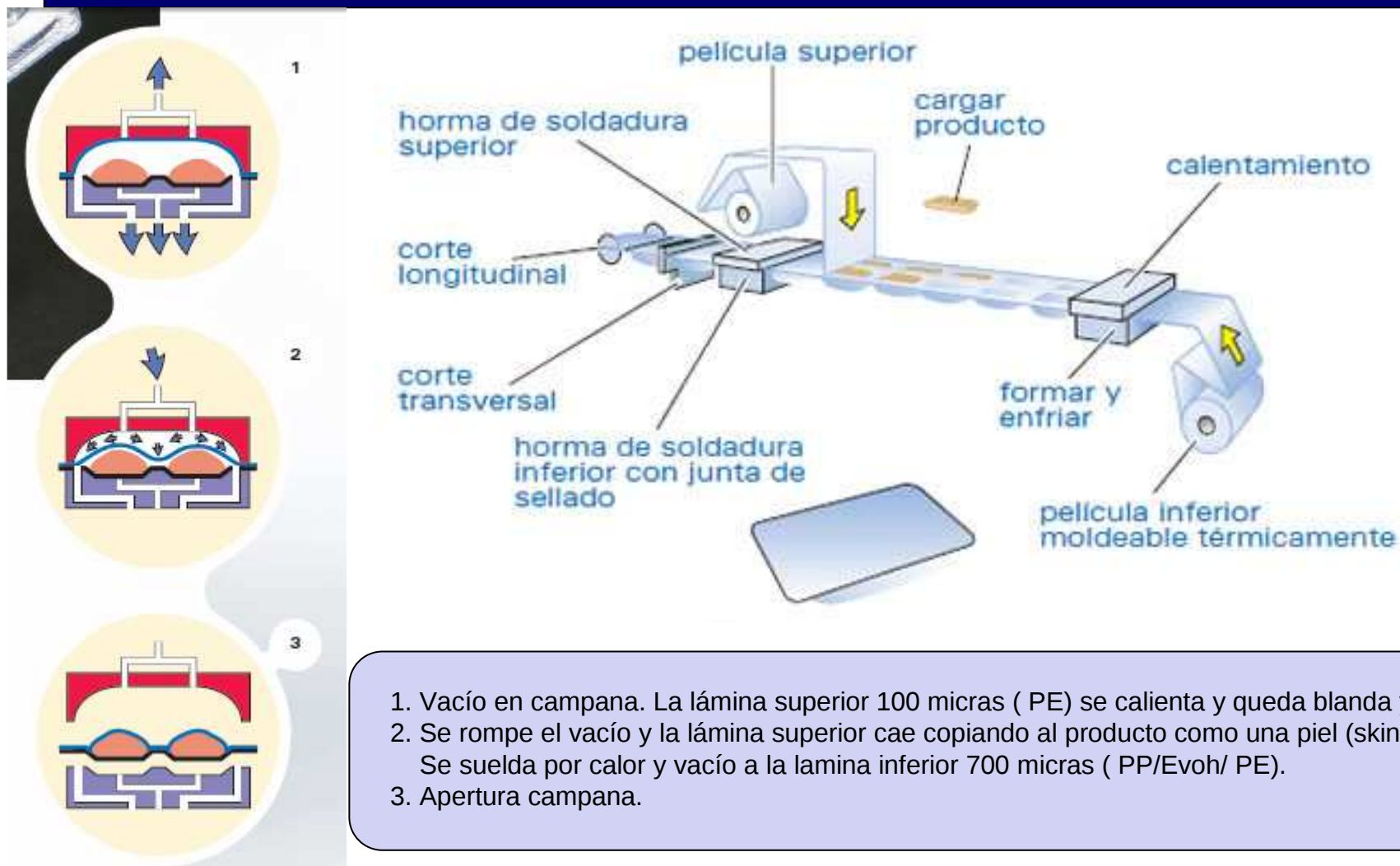
Calidad de 100 a 10.000.

Requisitos:

- ✓ Aire ultrafiltrado.
- ✓ Sala refrigerada y presurizada.
- ✓ Entrada de personas y materiales a través de esclusas.
- ✓ Acceso de personal restringido con vestimenta especial.
(Gorros, máscaras, guantes, patucos, batas de un uso...).
- ✓ Limpieza de la sala, selladora y dosificadoras.



TECNOLOGÍA COMBINADA: ENVASADO

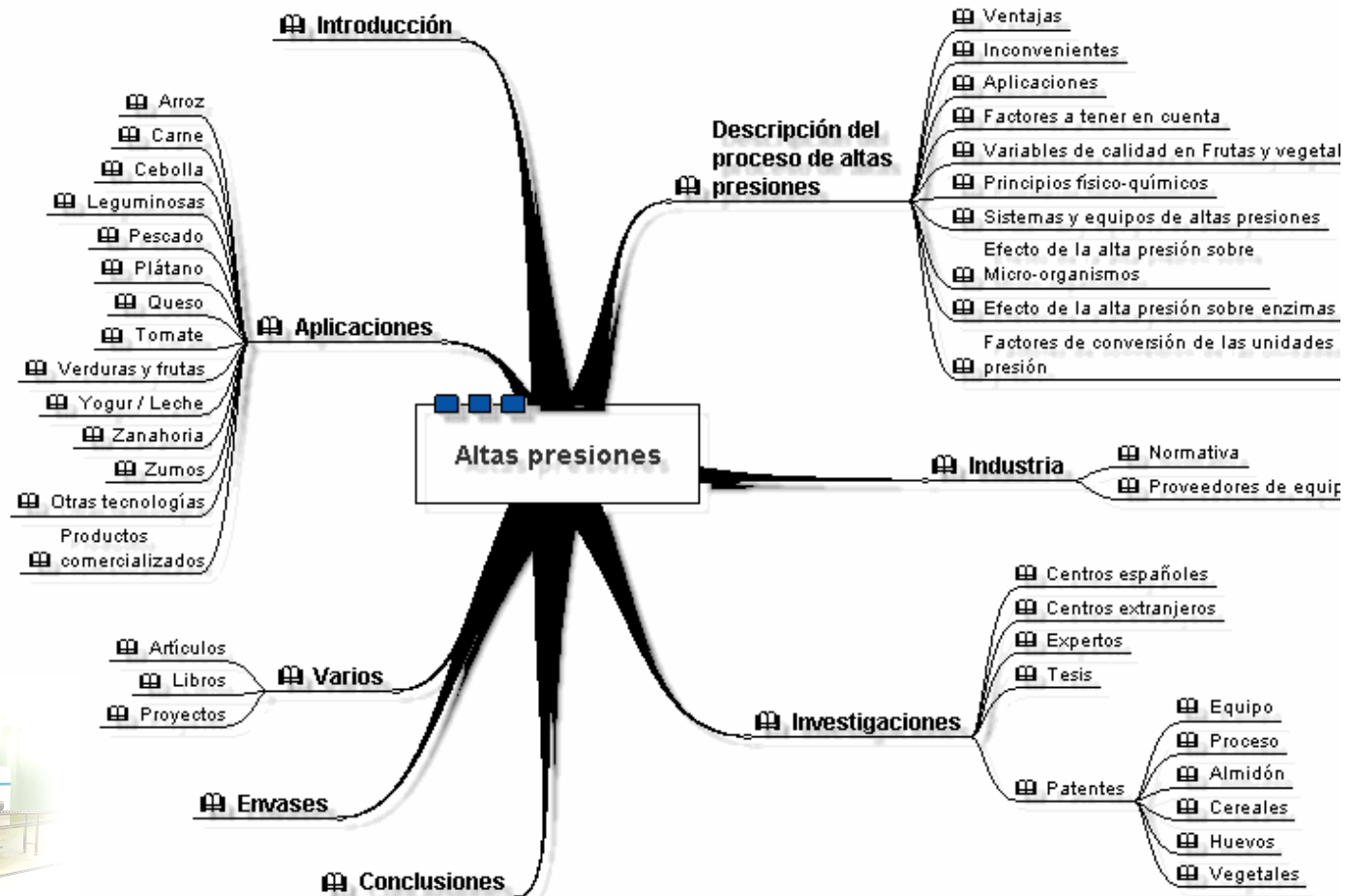


TECNOLOGÍA COMBINADA: PASCALIZACIÓN POR ALTAS PRESIONES

Índice de contenidos

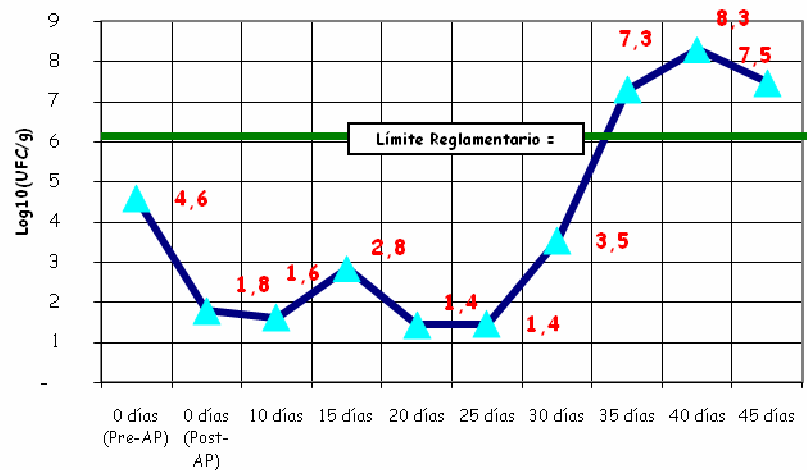
Altas presiones

-  Introducción
-  Descripción del proceso de altas presiones
-  Aplicaciones
-  Envases
-  Industria
-  Investigaciones
-  Varios
-  Conclusiones

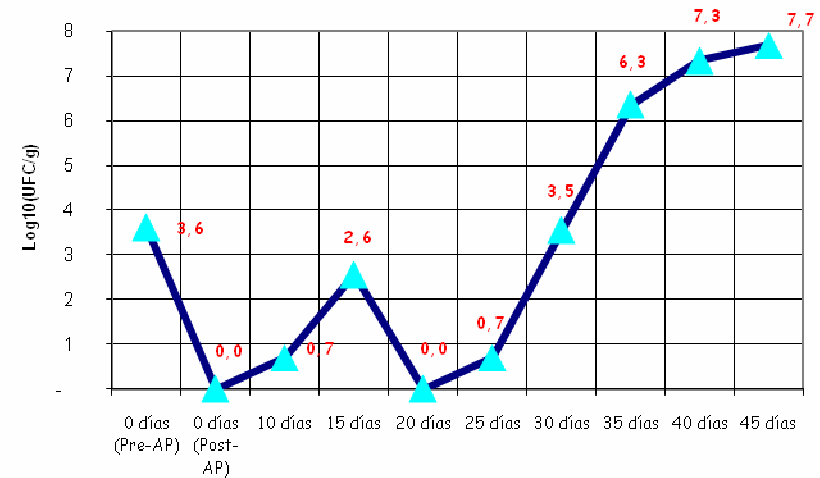


VALIDACION Y VIDA ÚTIL. MICROBIOLOGÍA

Recuento mesófilos aerobios en CARNE
Plato BUEY con Patatas



Recuento Flora láctica en CARNE Plato
BUEY con Patatas

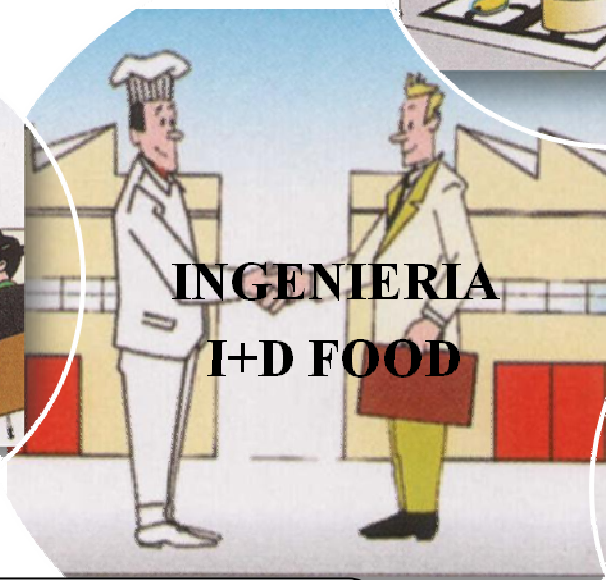


XP V 01-003





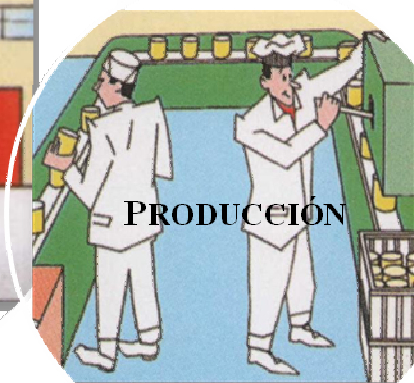
CONCEPCION



**INGENIERIA
I+D FOOD**



**PUESTA A
PUNTO**



PRODUCCION

Ingeniería I+D Food 666 405555
joaquin.az@del49.jazztel.es



INGENIERÍA I+D+FOOD