

# Pasteurización por **altas presiones isostáticas**



¿Para quién?

- Empresas transformadoras de todo tipo de alimentos que quieran **alargar la vida comercial** de sus productos con un tratamiento de **pasteurización en frío**.



**Equipo de Alta Presión isostática industrial**



**Equipo de Alta Presión experimental**

## ¿Cómo?

El IRTA-Tecnología de Alimentos, en Monells, posee **dos equipos** para la realización de proyectos encaminados a la obtención del tratamiento adecuado a cada alimento.

- Un equipo de **altas presiones industrial** de 120 litros de capacidad que trabaja hasta una presión de 6500 bares (650 MPa).
- Un equipo **experimental**, de 2 litros de capacidad, que puede alcanzar una presión de trabajo de 9000 bares (900 MPa).

## Resultados obtenidos:

Al finalizar el estudio se obtienen los **parámetros** (tiempo, presión, temperatura) para un adecuado **tratamiento** de pasteurización que no afecte a las **características organolépticas** del producto.

## Transferencia a la empresa:

Las empresas reciben un informe detallado con los **efectos microbiológicos** y los **parámetros del tratamiento seleccionado**.

Además el IRTA, en colaboración con el CENTA (Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios), pone **su equipo a disposición** de aquellas empresas interesadas que hagan llegar sus productos envasados para ser tratados por alta presión bajo contrato.

## Ventajas para la empresa:

- **Alargar la vida útil** de sus productos evitando los cambios que un tratamiento térmico pudiera originar en los mismos.
- **Reducción** drástica de la presencia de algunos **patógenos**, como *Listeria monocytogenes*, lo cual puede permitir la exportación del producto a países con tolerancia cero a este patógeno.

## ¿Quién?

**Equipo multidisciplinar del IRTA-Tecnología de los Alimentos de Monells, formado por físicos, ingenieros y tecnólogos de alimentos dirigido por el Dr. Jacint Arnau, jefe de la Unidad de Ingeniería y Procesado de Alimentos.**

Solicita más información llamando al: **(+34) 93 402 02 41** o a **xarta@fbg.ub.es** **www.xarta.cat**



**XaRTA**

Red de Referencia  
en Tecnología de Alimentos



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Innovació,  
Universitats i Empresa  
Comissionat per a Universitats  
i Recerca



Fundació  
**Bosch i Gimpera**  
Universitat de Barcelona