



### DESCRIPCIÓ

La pressurització d'aliments en fred o a temperatura ambient per sobre de 4000bar inactiva la gran majoria dels microorganismes deteriorants i patògens (bacteris, fongs i llevats, virus, etc.) presents en els productes alimentaris.



### APLICACIONS

Equip pilot (capacitat de procés: 2L.) per a proves i assajos a major pressió de la que es disposa industrialment en l'actualitat.

Realització de proves a majors temperatures que les dels processos industrials actuals.



### CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

La capacitat de l'equip és de 2L.

La pressió màxima és de 9000 bar.

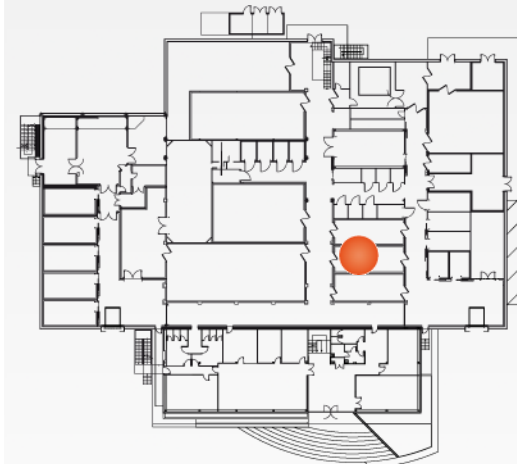
La temperatura de procés: +5°C / +50°C.

Diàmetre del cilindre (on s'introdueix la mostra o producte): 100 mm.

Sistema de transmissió de pressió: Compresió mecànica.

Permet determinar el pendent de pujada i baixada de pressió en funció del temps. (Rampes de pressió).

### UBICACIÓ EN PLANTA



### ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Conservació
- Seguretat Alimentària