



## Succhi / Frullati / Polpe

### Caratteristiche prodotto:

Questi estratti sono tipicamente il risultato della spremitura a freddo della frutta e della verdura (eventualmente poi miscelate a formare un blend che spesso ha caratteristiche nutrizionali specifiche: detox, energizzante,...). Il prodotto è di solito completamente naturale e privo di additivi conservanti. Non è previsto l'uso di succhi concentrati.

Sono un prodotto vegetale ad alta deperibilità, spesso con buon livello di acidità (pH basso) e altissima attività dell'acqua (aW); se non stabilizzato ha una durata massima di 2-3 gg a temperatura refrigerata.

### Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotti è ottenerne la stabilizzazione microbiologica mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali: in particolare si vogliono mantenere inalterati i colori, i sapori e gli aromi della frutta/verdura cruda, che vengono modificati in maniera importante da ogni tipo di trattamento termico. Essendo l'HPP un processo a freddo, queste caratteristiche vengono completamente mantenute; inoltre questi prodotti, essendo fluidi, si prestano benissimo ad essere trattati in HPP, con grande efficacia del processo di inattivazione microbica.

### Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dal forte incremento della shelf life: quando in precedenza era possibile commercializzarlo solo on demand (attività da juice bar,...), adesso questi prodotti possono essere venduti con tempi compatibili sia alla GDO sia al mondo del Food Service.

### Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile, quindi non è possibile usare prodotti confezionati in vetro.

Nel caso degli estratti a freddo di frutta/verdura la confezione più usata è la bottiglietta PET con tappo a vite, ma si possono anche adottare i pouch e le bag-in-box con risultati brillanti, sia in termini di applicabilità della tecnologia sia in termini di abbattimento dei costi di trattamento. Il normale spazio di testa all'interno delle bottiglie non crea problemi in fase di trattamento; l'aspetto più importante è che l'accoppiamento tappo-collo sia molto robusto.

### LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

Mantenimento completo degli aspetti organolettici (sapore, colore, aroma, ...)

Garantire la sicurezza di salubrità

### SHELF-LIFE ESTESA:

Shelf life estesa ad oltre 30 gg ma che, a seconda della varietà, può anche arrivare a 60/90 gg. Una valutazione più precisa si può ottenere da test personalizzati.