

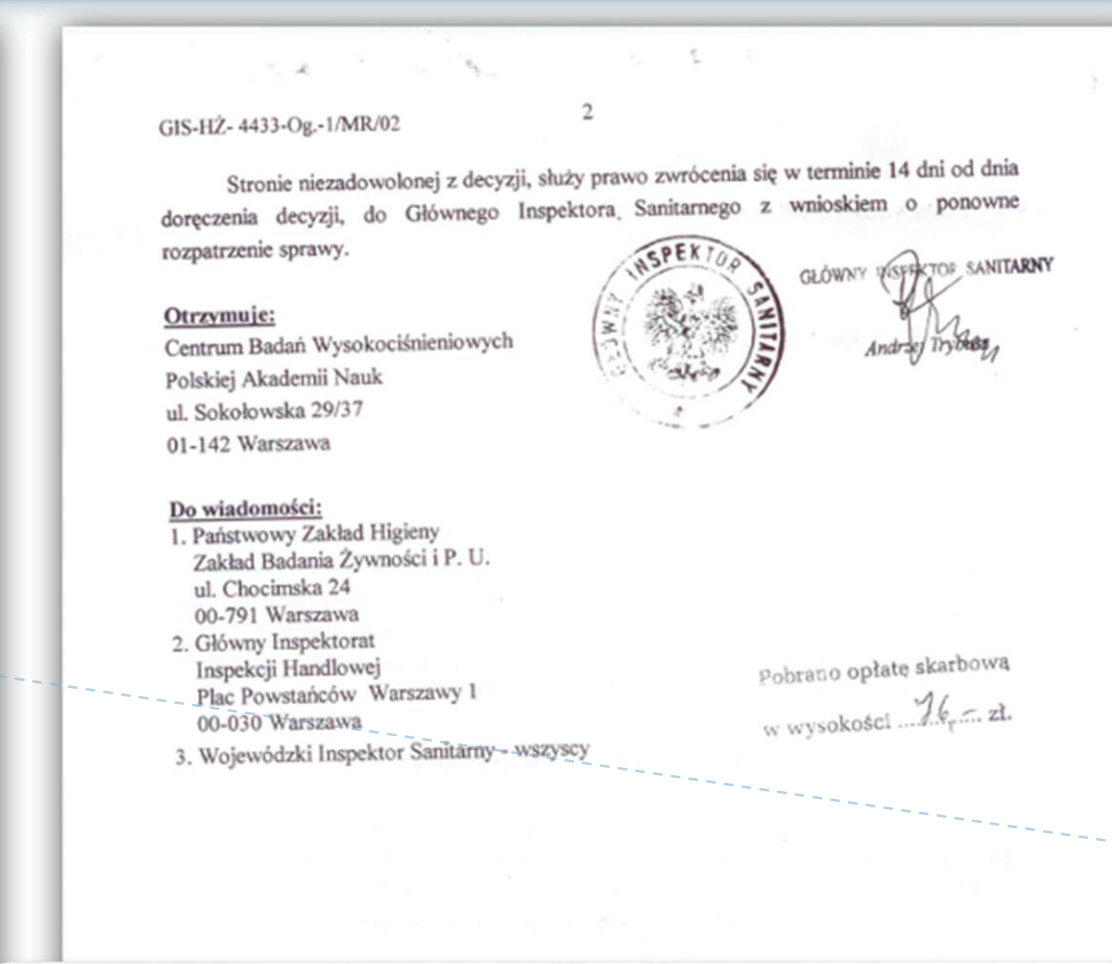
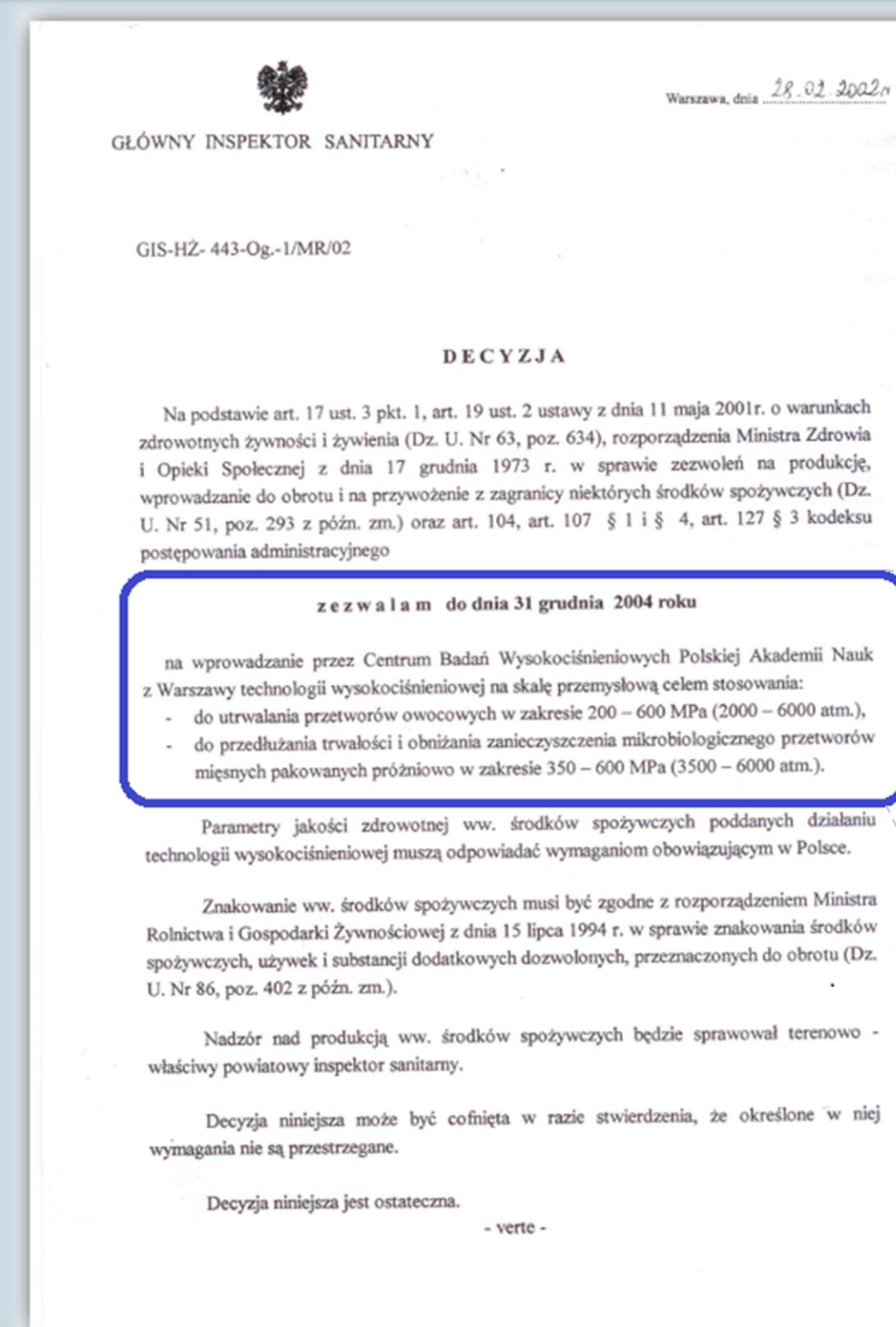
Food under pressure

M. Fonberg-Broczek, J. Arabas, J. Szczepek, B. Sokołowska



The first high-pressure apparatus applied for food research

The studies carried out using the apparatus opened the door for Unipress for industrial application of high-pressure processing (HPP) for food.



z e z w a l a m do dnia 31 grudnia 2004 roku

na wprowadzanie przez Centrum Badań Wysokociśnieniowych Polskiej Akademii Nauk z Warszawy technologii wysokociśnieniowej na skalę przemysłową celem stosowania:

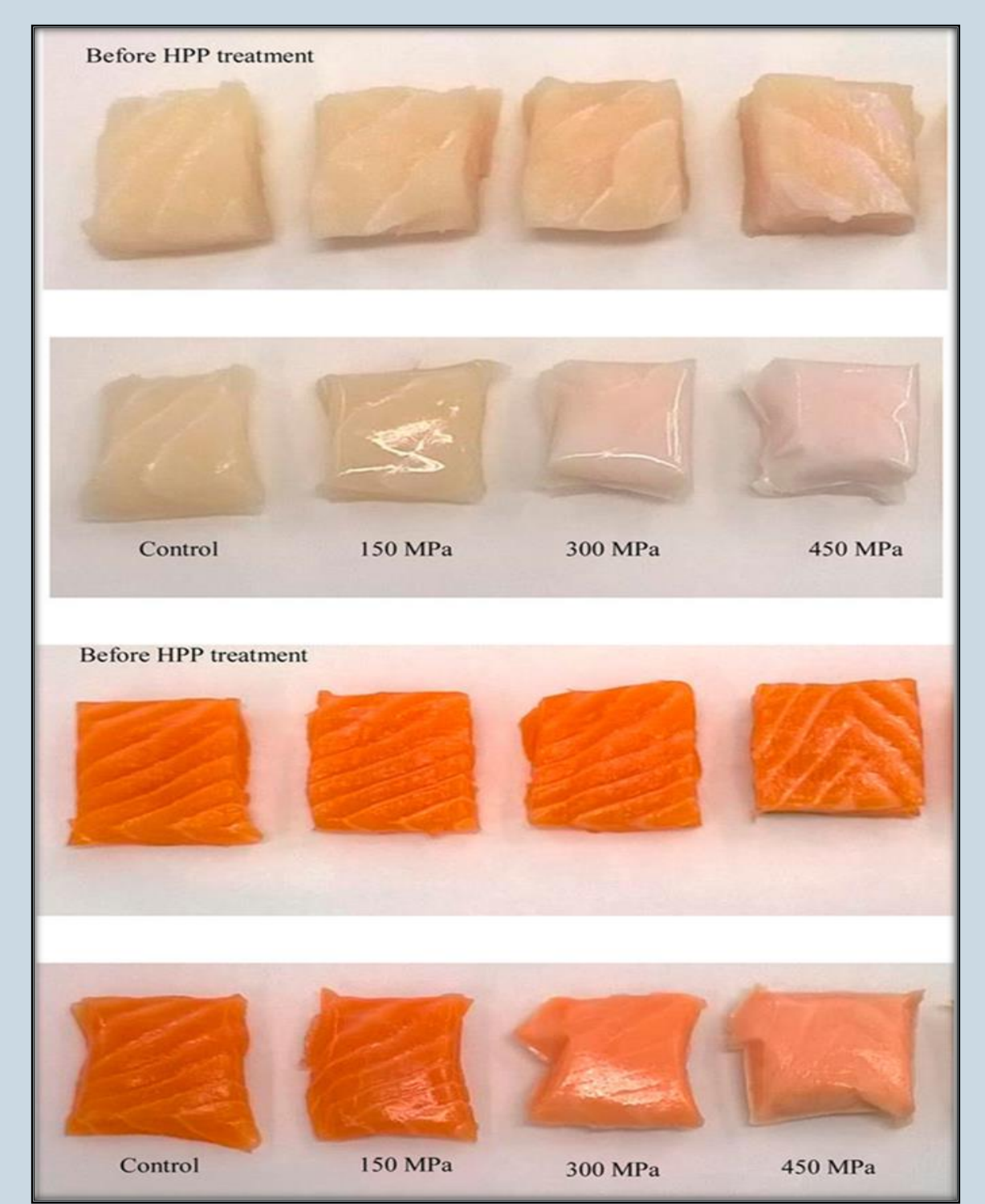
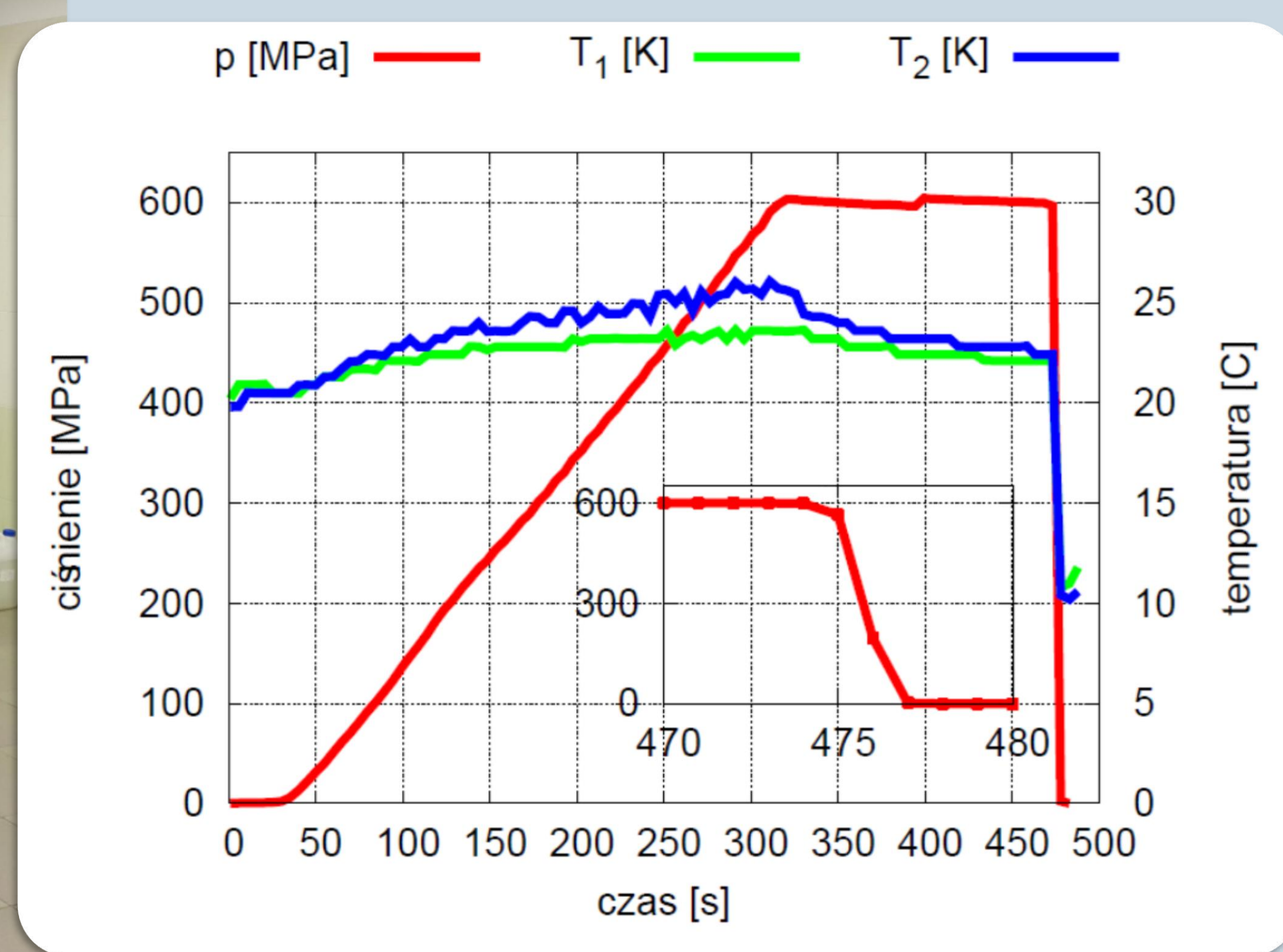
- do utrwalania przetworów owocowych w zakresie 200 – 600 MPa (2000 – 6000 atm.),
- do przedłużania trwałości i obniżania zanieczyszczenia mikrobiologicznego przetworów mięsnych pakowanych próżniowo w zakresie 350 – 600 MPa (3500 – 6000 atm.).

Decision of the Chief Sanitary Inspectorate (2002)



The first HPP unit for food research, U4000

Development of advanced HPP laboratory unit for food research resulted in numerous research projects, master/doctorate/habilitation thesis.



Various food samples under HPP (fruit & vegetable, meat, fish)



The first HPP pilot plant for food, U6000

Industrial HPP unit in Celestynów - Unipress Innovation Park, let us offer trials not only for researchers but also for commercial partners.



Fruit juice packed in large bags for high-pressure processing

Use this QR code to see the poster on-line

