

## DEMONSTRATIE HOGEDRUK PASTEURISATIE IN BURGOS

Wij laten u graag kennis maken met de mogelijkheden van koude pasteurisatie via hoge druk behandeling. Maak gebruik van een industriële machine van NC Hyperbaric en ervaar het resultaat met uw eigen product.



NC Hyperbaric, in de Benelux vertegenwoordigd door Promatec Food Ventures, stelt op 10 en 11 september 2009 haar testfaciliteit in Burgos beschikbaar aan Flanders' FOOD.

## DOELGROEP: BEDRIJVEN EN KENNISINSTELLINGEN ACTIEF IN DE VOEDINGSSECTOR

### Voor bedrijven

Test uw eigen producten met een koude pasteurisatie en ervaar de voordelen er van. U bepaalt zelf welke en hoeveel producten u wilt testen. U kunt er zelf bij zijn in Burgos als dat u schikt.

### Voor de kennisinstellingen

Laat uw studenten producten testen en de voordelen van koude pasteurisatie ervaren. U kunt voor uw Onderwijs- en Onderzoekdoelen producten testen. U kunt er zelf bij zijn in Burgos als dat u schikt.

## DEMONSTRATIES OP 10 EN 11 SEPTEMBER

Op donderdag 10 en vrijdag 11 september zullen producten van bedrijven en kennisinstellingen met een koude pasteurisatie worden behandeld. Een koude pasteurisatie, ook wel High Pressure Processing (HPP) genoemd, is een batchproces met een cyclustijd van circa 10 minuten per batch. Uw eigen producten zullen in hun eindverpakking in water enkele minuten onder een hoge druk van 4000-6000 bar worden gebracht om zo afdoding van micro-organismen en enzyminactivatie te verkrijgen. Er zal een Wave6000/135 worden gebruikt om uw producten te behandelen. Dit is een industriële machine van NC Hyperbaric met een inhoud van 135 liter per batch. De cilinder diameter is 300mm. Er kunnen bijvoorbeeld hele hespen worden behandeld. Zie de foto van de Wave 6000/135 in de testfaciliteit van NC Hyperbaric.

### **Presentaties over de techniek van koude pasteurisatie en voorbeelden van producten.**

U mag er uiteraard zelf bij zijn als u dat graag wilt. Voor de liefhebbers zal door NC Hyperbaric op donderdag 10 september een presentatie over koude pasteurisatie worden verzorgd. Tevens krijgt u een rondleiding door het bedrijf in Burgos.



## **PRAKTISCH**

**Dinsdag 8 september** 2009 in week 37 zullen uw testproducten bij u op het bedrijf worden opgehaald en met een gecombineerd gekoeld transport direct naar Spanje worden vervoerd.

### **Een gekoeld retourtransport naar België**

Uw behandelde producten zullen met een koeltransport naar België worden vervoerd en zullen in week 38 bij u worden afgeleverd. U kunt dan de weken en maanden daarna zelf analyseren, proeven, testen en beoordelen. U krijgt de producten retour plus een verslag van de tests, inclusief foto's van de producten direct na de behandeling met koude pasteurisatie.

### **Enkel vervoerskosten**

De demonstraties zelf zijn gratis. Er zijn in dit geval géén kosten verbonden aan het gebruik van de machine van NC Hyperbaric voor koude pasteurisatie. Er wordt slechts een vergoeding gevraagd voor het gekoeld transport heen en weer. De vervoerskosten voor de producten heen en retour zijn in totaal circa EUR 200,- per bedrijf of kennisinstelling. Het bedrijf/de kennisinstelling stelt zijn producten beschikbaar en Promatec Food Ventures regelt het transport. Denk aan een tiental kg tot maximaal een halve pallet per deelnemer voor deze testdoeleinden.

### **Inschrijven voor demonstraties**

Wenst u bepaalde bestaande of nieuwe producten te laten testen in Burgos? Schrijf u geheel vrijblijvend in en kom meer te weten over een van de veelbelovende moderne pasteurisatie methoden van de toekomst. Het volstaat op dit moment om uw contactgegevens op te sturen naar [Bjorn.Samson@flandersfood.com](mailto:Bjorn.Samson@flandersfood.com) (mailonderwerp: interesse demonstratie hoge druk pasteurisatie). Na inschrijving zullen wij u contacteren en krijgt u meer info over de verdere stappen.

## **HEEFT U NOG VRAGEN?**

Aarzel niet om contact op te nemen met:

**Flanders' FOOD**  
**Stefan Coghe** T 02 78 84 363  
[Stefan.Coghe@flandersfood.com](mailto:Stefan.Coghe@flandersfood.com)

[Promatec Food Ventures BV](http://www.promatecfoodventures.com)  
**Mark de Boevere** T 0031 497 33 00 57  
[mark.deboevere@promatecfoodventures.com](mailto:mark.deboevere@promatecfoodventures.com)