



Le traitement HPP : un potentiel d'innovation intéressant pour les produits bio

Face à une société en recherche de sécurité alimentaire, de clean label et d'authenticité du goût, les procédés ont un rôle à jouer^[1]. La technologie haute pression (HPP) est une véritable alternative aux procédés de conservation par la chaleur, et permet de garantir une sécurité alimentaire du produit tout en minimisant l'impact sur ses qualités.

Apparu au Japon dans les années 90 pour conserver certains jus, ce procédé a été autorisé en 2001 par la Commission Européenne. Cette technologie s'est progressivement développée, elle est désormais utilisée pour un éventail d'applications. Préservation des boissons, mais aussi de charcuteries, poissons, fromages, plats préparés, produits laitiers et bien d'autres, elle est également utilisée pour décortiquer et extraire la chair des coquillages. On estimait en 2019 à 2 millions de tonnes les produits traités par haute pression dans le monde^[2].

Le traitement HPP reste encore peu connu en France, mais se développe, en particulier sur la tendance végétale et les produits bio, dont le nombre de développements chez les prestataires est croissant.

L'évènement 'HPP Innovation Week 2022', organisé par Hiperbaric, leader mondial dans la technologie HPP, vient de s'achever. A cette occasion, nous avons souhaité publier cet article pour vous éclairer sur ce procédé, ses atouts majeurs, ses inconvénients et les applications possibles en particulier en bio.

Qu'est-ce que le traitement hautes pressions ?

Également appelée Pascalisation, le traitement HPP (High Pressure Processing) est un process

La suite de cet article est réservée aux abonnés.

CET ARTICLE D'INGRÉBIO VOUS INTÉRESSE ?

Ingrébio vous permet d'acheter des articles à l'unité pour vous aider dans votre veille !





Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

S'ABONNER



**Tous les contenus en illimité
à partir de 17€/mois**

[En savoir plus](#)