



steripure
STEAM STERILIZATION SERVICES

Sécurisez vos ingrédients

Apportez de la valeur à vos produits

Optimisez la durée de vie de vos produits



steripure.fr

STERIPURE PROPOSE UN SERVICE DE PASTEURISATION À LA VAPEUR SATURÉE SOUS VIDE POUR LES POUDRES.

Steripure débactérise vos produits selon un principe simple et novateur: éliminer les micro-organismes présents dans les poudres en introduisant de la vapeur saturée dans une chambre rotative sous-vide.

La combinaison du vide et de la vapeur à l'état saturé permet de pasteuriser ou de stériliser rapidement des poudres à des températures relativement basses.

Cette technique issue du domaine pharmaceutique permet de traiter sans les altérer de nombreux types de poudres pour en réduire la charge microbienne.

En quoi la vapeur saturée permet-elle une plus grande efficacité ?

La vapeur saturée est une vapeur dite « parfaite ». Elle n'est ni humide, ni sèche. Pour l'obtenir, il faut maîtriser la pression de la chambre dans laquelle on l'injecte. Si la pression est négative, la température de la vapeur saturée sera inférieure à 100°C. Si la pression est positive, la température sera supérieure à 100°C. Selon le niveau de contamination et le comportement du produit, on peut donc traiter entre 85 et 120°C sans modification de l'AW (activité de l'eau) ou de l'humidité.

Quelle réduction de la charge microbienne peut-on obtenir ?

Le standard réclamé par les validations est l'obtention d'une réduction de 5 LOG de salmonelle c'est à dire une division par 100 000 de la charge initiale. Le traitement à la vapeur saturée permet d'éliminer tous les pathogènes présents dans une poudre et réduire quasi totalement la présence des autres germes non pathogènes.



Est ce que la poudre conserve ses qualités et sa finesse d'origine ?

La plupart des poudres que STERIPURE est amenée à traiter est restituée à l'identique. Seules les poudres contenant de l'amidon ou du sucre réagissent mal au traitement thermique.

Les poudres hydrosolubles ou liposolubles sont traitées efficacement par la vapeur saturée.

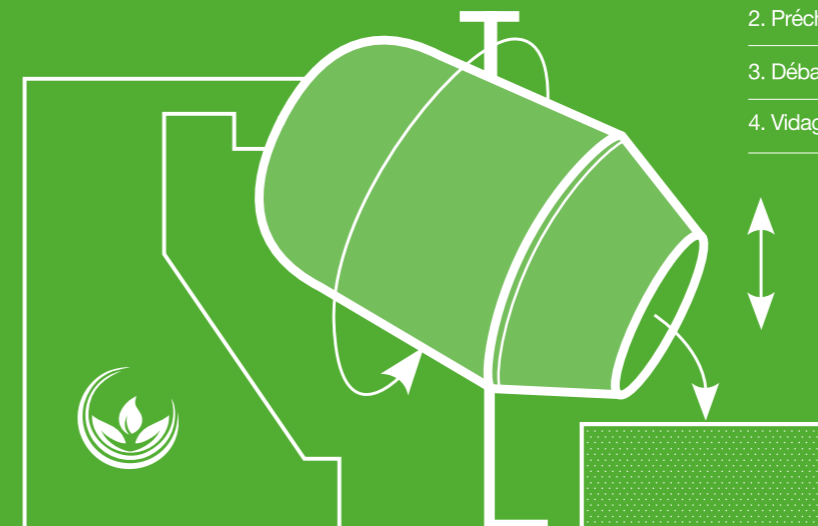
Comment manipulez vous les poudres ?

STERIPURE est équipée de systèmes d'aspiration pour le déconditionnement et le reconditionnement, permettant de travailler en toute sécurité. Les poudres sont ensuite tamisées et éventuellement émottées après pasteurisation. Les produits sont reconditionnés en sacs kraft.



TECHNOLOGIE ROTATIVE

Poudres et ingrédients fins (graines...)



1. Remplissage par aspiration
2. Préchauffage des produits par contact sur la paroi chauffée
3. Débactérisation sous-vide puis injection de vapeur en autoclave rotatif
4. Vidage, émottage, tamisage puis reconditionnement

+33 (0)4 42 33 04 11
salesmanager@steripure.fr
128 Avenue de la Galerie de la Mer,
Pôle Yvon Morandat - 13120 Gardanne