



### **ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA (APH)**

Dr. Amauri Rosenthal, Pesquisa e Desenvolvimento Embrapa Agroindústria de Alimentos

**Questão 1.** Quais os dois princípios fundamentais do processo de APH?

**Questão 2.** Quais são as diferentes aplicações potenciais da tecnologia de alta pressão hidrostática (APH) no processamento de alimentos e quais mecanismos embasam tais aplicações?

**Questão 3.** Quais fatores influenciam a definição dos parâmetros do processo de APH na inativação de microrganismos? Como é realizado o processo de validação do processo de APH aplicado a conservação de alimentos?

**Questão 4.** Quais fatores de qualidade do produto são afetados pelo processo de conservação por APH? Como estão relacionados com a percepção do consumidor de produtos processados por APH?

Endereço do vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=6LMgSRewsuQ>