

# Qui sommes-nous ?

Depuis 2013, en tant que SATT (Société d'Accélération du Transfert de Technologie), Sayens simplifie et renforce les interactions entre la recherche publique de notre territoire et les entreprises.

Engagée aux côtés des chercheurs et des entreprises, Sayens valorise les expertises et innovations de 6500 chercheurs issus des 140 laboratoires de recherche publique répartis sur la région Grand Est (Lorraine et Sud Champagne-Ardenne, Troyes) et Bourgogne-Franche-Comté.

Notre objectif : transférer les technologies et les innovations vers le monde économique



**SAYENS est agréé au titre du Crédit d'Impôt en faveur de la Recherche**



**SATT Sayens**  
**Domaine d'expertise agroalimentaire**

**HALL DE TECHNOLOGIE**  
Campus Universitaire Montmuzard  
Rue Claude Ladrey - 21000 DIJON  
agroalimentaire@sayens.fr  
+33 (0) 3 80 39 66 17

Retrouvez toutes nos offres de solution sur :

[www.sayens.fr](http://www.sayens.fr)



*Entreprises, SAYENS*  
accélère VOS innovations

Innovation

Expertise scientifique



Technologie

R&D

**Agroalimentaire**

Nos **solutions d'accompagnement**  
pour vos **projets d'innovation**



Retrouvez-nous sur  
[sayens.fr](http://sayens.fr)



**SATT Sayens** vous accompagne dans votre démarche d'innovation, de l'idée jusqu'à l'industrialisation. Nous proposons des solutions adaptées à vos besoins dans le domaine de la R&D Agroalimentaire.

1

### Études et collaborations R&D

Reformuler ou développer de nouveaux aliments aux qualités nutritionnelles, fonctionnelles, sanitaires et organoleptiques maîtrisées.

2

### Accompagnement industriel

Conseil technologique, audit et assistance technique sur site.

3

### Formations

Sessions de formations continues développées pour les professionnels de l'agroalimentaire, basées sur les compétences de notre équipe et des chercheurs issus des laboratoires : présentations théoriques et démonstrations pratiques sur nos équipements pilote (formations inter et intra-entreprises).

## Solutions

#### → Valorisation des bio ressources

- Caractérisation de bio-emballages (PLA Acide Poly-Lactique, chitine, lignine...)
- Intégration de nouvelles sources de protéines
- Formulation de protéines végétales texturées

#### → Stabilité des aliments

- Recherche de nouveaux antioxydants naturels
- Encapsulation de principes actifs et de probiotiques
- Décontamination de farine, épices, graines, jus...
- Suivi de l'oxydation d'un aliment et mise au point de tests de vieillissement accélérés

#### → Modification des propriétés fonctionnelles des ingrédients par le procédé

- Obtention de textures fibrées par cuisson extrusion
- Stabilisation de mousses et émulsions (Bio, vegan...)

#### → Analyses sensorielles

- Analyses discriminatives, caractérisation des produits, évaluation de l'appréciation, réalisation de panels...
- Apports méthodologiques dans l'étude sensorielle ; analyses linguistiques des structures sensorielles

## Équipements

Une cinquantaine d'équipements pilotes :

- **Cuisson extrusion** : cuiseurs-extrudeurs bivis et monovis, en voie sèche et humide
- **Émulsification et foisonnement** : homogénéisateurs, foisonneurs,...
- **Formulation** : laboratoire culinaire équipé de fours, pétrins, poussoirs,...
- **Maîtrise des micro-organismes** en milieu liquide et en milieu solide : fermenteurs, enceintes Hautes-Pressions, micro-ondes en continu, stérilisateur,...
- **Salle d'évaluation sensorielle** : 12 box équipés



Un Hall de Technologie Alimentaire de 2000 m<sup>2</sup>

## Moyens



Pour répondre à vos besoins, Sayens dispose d'une équipe d'ingénieurs et de techniciens du domaine Agroalimentaire. Sayens s'appuie également sur les compétences scientifiques et techniques des laboratoires de l'**Institut Agro Dijon** et de l'**université de Bourgogne** : UMR Procédés Alimentaires et Microbiologiques, UMR Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation.

## Réalisations

#### Dans le secteur de l'alimentation humaine

- Produits extrudés à base de protéines
- Analogues de viandes et protéines végétales texturées
- Caramel fabriqué en continu
- Billettes de céréales à hydratation contrôlée
- Probiotiques et ferments secs
- Poudres décontaminées
- Sauces tranchables

#### Autres secteurs

- Alimentation animale :
  - Croquettes pour chiens et chats
  - Aliments pour poissons

