

Qui sommes-nous ?

Vous souhaitez externaliser votre R&D ?

Le développement de nouveaux produits et services est pour vous une priorité ?

Vous souhaitez être conseillé et accompagné dans la mise en œuvre de votre projet de développement ?

SATT Sayens apporte aux entreprises les meilleures solutions d'innovation, savoir-faire et technologies en matière de R&D issus de l'université de Bourgogne de l'Institut Agro Dijon. Grâce aux équipes de recherche, nous vous proposons des programmes R&D sur-mesure vous garantissant des expertises et moyens techniques au meilleur niveau de l'état de l'art scientifique et technologique.

**Agrément au titre du Crédit
d'Impôt Recherche et Innovation**



Crédit Impôt Recherche, Crédit Impôt Innovation
et Crédit d'Impôt Collaboration de recherche

**Label CRT, Carnot Qualiment
et certification ISO**



SATT Sayens
Domaine d'expertise Agroalimentaire

HALLE 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

Entreprises, SAYENS
accélère VOS innovations



Agroalimentaire

**Nos solutions d'accompagnement R&D :
Santé des plantes & Qualité des sols**



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 pilotes (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, stérilisateurs,...
- **Salle d'évaluation sensorielle** : 12 box équipés



Une Halle de Technologie Alimentaire de 2000 m²

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