

Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/decontamination-de-produits-secs/>

Décontamination de produits secs



Laboratoire d'adossement /Plateforme :

DIVVA (Développement Innovation Vigne Vin Aliments)
PAM (Procédés Alimentaires et Microbiologiques)

Alimentation humaine, alimentation animale, agriculture,
cosmétique

Contexte

La décontamination de produits secs (poudres, farines, épices, graines etc.) est en constante évolution pour répondre aux nouvelles normes sanitaires (interdiction des rayons gamma, traitement à l'ozone etc.). Les industries agroalimentaires et cosmétiques doivent s'adapter et trouver des solutions alternatives pour décontaminer leurs matières premières tout en préservant leurs qualités physicochimiques et sensorielles.

Les produits sous forme sèche sont de plus en plus présents dans ces filières et peuvent être contaminés par des spores ou autres micro-organismes difficiles à éliminer.

Solution / Expertise

Depuis plus de 30 ans, SAYENS Agroalimentaire travaille sur ces thématiques grâce aux technologies thermiques et athermique disponibles dans son hall de technologie alimentaire : fluidisation haute température, micro-ondes, chauffage ohmique, lumière UV, enceinte haute pression...

1- Etude de la problématique :

- Type de contamination
- Caractéristiques physicochimiques du produit à décontaminer
- Contraintes industrielles.

2- Test et validation du process de l'échelle laboratoire à semi-industrielle.

3- Accompagnement à l'industrialisation

SAYENS s'appuie également sur les compétences scientifiques des enseignants chercheurs de l'UMR PAM (Procédés Alimentaires et Microbiologiques) avec un accès privilégié aux divers équipements et matériels de pointe.

Bénéfices

Un centre technique de 2000 m² avec :

- Des Procédés thermiques et athermiques
- Une 50aine d'équipement pilotes

Une équipe d'ingénieurs et techniciens experts

Un laboratoire culinaire et une salle d'analyse sensorielle

Un accompagnement sur-mesure (formation, R&D, conseil)

Contact : agroalimentaire@sayens.fr