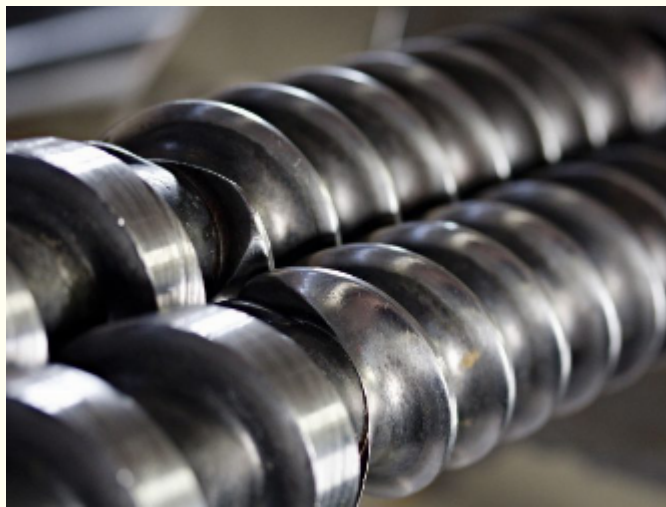


Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/innover-en-cuisson-extrusion/>

Innover en Cuisson Extrusion



Laboratoire d'adossement /Plateforme :

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

Alimentation humaine, Alimentation animale, Cosmétique.

Contexte

Innover est aujourd'hui fondamental pour assurer la pérennité de son entreprise. Dans ce contexte, la cuisson-extrusion est une opération unitaire pouvant répondre à ce besoin par les multiples applications qu'elle propose. En effet, cette technologie permet de mettre en œuvre différentes fonctions : mélange, malaxage, compression, mise en forme, transport de matière, cisaillement, réactions chimiques, cuisson, refroidissement... Grâce à ces nombreuses actions, elle peut offrir une grande diversité de produits aux propriétés spécifiques avec des débits de fabrication importants.

La cuisson-extrusion est le seul procédé continu permettant d'appliquer simultanément différentes actions sur des matières premières très diverses, dans les secteurs de l'alimentaire, la cosmétique, la parapharmacie...

Solution / Expertise

Depuis plus de 30 ans, SAYENS accompagne les entreprises dans le domaine de la cuisson-extrusion pour développer de nouveaux produits ou optimiser des produits déjà existants.

Notre démarche :

1- Etude de votre besoin :

- Type de matière première et produit fini
- Caractéristiques physicochimiques
- Contraintes industrielles

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

3- Accompagnement à l'industrialisation (scale-up, recherche de sous-traitants...)

SAYENS s'appuie également sur les compétences scientifiques des enseignants chercheurs de l'UMR PAM (Procédés Alimentaires et Microbiologiques) avec un accès privilégié à toutes les plateformes d'analyses et matériels de pointe.

Bénéfices

Une équipe d'ingénieurs et techniciens experts qui vous apporte des solutions/conseils pour la compréhension et la maîtrise du procédé

Un centre technique de 2000 m² avec :

- Des Procédés monovis et bivis à débits variés
- Equipements annexes (doseurs , découpe, sécheurs ...)

Un laboratoire culinaire et une salle d'analyse sensorielle

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

Une expertise confirmée : **texturation** de **matières premières amylacée** et de **protéines végétales**, développement de substituts de viandes et de fromages, développement de produits riches en protéines issues d'insectes, d'algues, de légumineuses

Contact : agroalimentaire@sayens.fr