Sayens - Offre de solution R&D

https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/valorisation-de-coproduits/

De nouveaux débouchés pour l'agroalimentaire : la valorisation de coproduits

Laboratoire d'adossement /Plateforme :

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

Alimentation humaine, alimentation animale, Produits agricoles.

Contexte

L'industrie agroalimentaire génère des coproduits de caractéristiques diverses et variées (épluchures, pelures, marcs, coques, son, pulpes, pépins, plumes,…). Ces coproduits issus de multiples filières (halieutique, végétale, lait, viandes,..) peuvent être valorisables sous formes de produits finis, ingrédients et

biomolécules.

Le choix de les valoriser est porté par un intérêt économique mais aussi par la nécessité des entreprises d'adopter une démarche RSE (réduire l'impact environnemental, favoriser le développement des filières agricoles locales,…).

Solution / Expertise

SAYENS Agroalimentaire possède une forte expérience dans le domaine de la transformation des matières premières agricoles pour développer de nouveaux produits alimentaires ou bien optimiser des produits existants. Dans le cadre de la valorisation de coproduits, SAYENS peut proposer diverses solutions sur mesure :

Approche théorique :
– Étude bibliographique sur la matière première à valoriser
– Veille concurrentielle
– Etudes de marchés

Approche expérimentale :
– Essais de R&D à l'échelle laboratoire et pilote
– Réalisation de pré-séries
– Dosage des composés d'intérêts
– Evaluation sensorielle des produits développés

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 aux matériels de pointe.

Bénéfices

Un centre technique de 2000 m² avec :

- une 50 taine d'équipements pilotes
- un laboratoire culinaire
- une salle d'analyse sensorielle

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

Une expertise confirmée : valorisation de protéines laitières, de coproduits de légumineuses, de fromages déclassés, de drèches de basseries …

Contact : agroalimentaire@sayens.fr