

## Les équipements de la Plateforme Technologique PRODIABIO R&D en agro-alimentaire / Elaboration de recettes

EQUIPEMENT	UTILISATION
<b>Pilote d'atomisation</b> 	Etude de la capacité de déshydratation d'un liquide sous forme de poudre
<b>Pilote de séchage à lit fluidisé</b> <b>Pilote de lyophilisation (2 équipements)</b>	Etude des paramètres de séchage par lit fluidisé d'une poudre Etude de la dessiccation d'un produit préalablement surgelé 
<b>Unité de filtration membranaire (ultrafiltration et microfiltration)</b> 	Etude de la faisabilité de filtration d'une solution (différents seuils de coupure disponibles)
<b>Générateur de champ électrique pulsé</b>	Etude de l'influence de l'électroporation à l'échelle cellulaire sur une matrice
<b>Granulomètre laser et tamis</b>	Etude de la dispersion des particules dans un mélange (poudre) en fonction de leur taille
<b>Rhéomètre à contrainte imposée</b>	Etude des propriétés visqueuses et viscoélastiques de différents types de fluides sous contraintes de cisaillement et de température
<b>Salle d'analyse sensorielle</b>	Disponibilité d'une salle de 12 boxs et d'une cuisine répondants aux normes AFNOR 
<b>Hal Génie Alimentaire (GA) salle de cuisson</b> 	Four cuisson sèche et humide / Cuiseur – Autoclave vertical / Cuiseur – Autoclave horizontal Cellule de fumaison / Cellule de refroidissement et de surgélation
<b>Hall GA salle de traitement des liquides</b> 	Extracteur de jus (centrifugeuse), Broyeur à pomme, Presse à bande / Filtre presse et module d'ultrafiltration Pasteurisateur / Boule de concentration (cuisson sous-vide) / Embouteilleuse
<b>Hall GA – salle de panification</b>	Pétrin, Batteur-mélangeur / Laminoir / Cellule de pousse pour la levée des pâtes Four de panification / Galettière
<b>Hall GA salle de préparation froide climatisée</b> 	Table de découpe / Baratte mélangeur / Cutter horizontale / Hachoir / Broyeur-Affineur / Poussoir –doseur / Trancheuse Sertisseuse / Conditionneuse sous vide et sous atmosphère modifiée
<b>Hall GA – Matériel de traitement du lait et fromagerie</b>	Ecrémeuse / Pasteurisateur / Doseuse Différents moules à fromage / Cellules d'affinage (différentes T°)
<b>Différents petits matériels classiques de génie alimentaire et de contrôle de fabrication</b>	Tamis rotatif, Broyeur, Sorbetière, Coupe légumes et fruits, petits appareils de coupe... pH mètre / butyromètre / tamiseur / dessiccateur infrarouge / pénétrömètre / Aw-mètre...