

TRAITEMENT PAR MICRO-ONDES

CUIRE, PASTEURISER, STÉRILISER OU DÉSINSECTISER EN CONTINU DES PRODUITS CONDITIONNÉS

POURQUOI UTILISER LE MICRO-ONDES EN AGROALIMENTAIRE ?

- Traitement à cœur des morceaux
- Précision de régulation de températures
- Préservation des qualités organoleptiques

Produits pompables :

- Fruits transformés
- Sauces, potages
- Plats cuisinés avec morceaux

Produits non pompables :

- Farines, céréales
- Epices feuilles, poudre ou grains
- Herbes aromatiques
- Fruits et légumes secs

COMMENT TESTER LA TECHNOLOGIE MICRO-ONDES ?

- Déterminer les caractéristiques biochimiques et microbiologiques du produit
- Vérifier le comportement du produit sous l'effet des micro-ondes
- Cibler les objectifs de cuisson, de décontamination ou de désinsectisation
- Établir, par des tests pilotes et des analyses, la faisabilité du traitement par micro-ondes du produit
- Valider le barème par des tests pilotes et des analyses

LES ÉTAPES PROPOSÉES PAR LE CTCPA

PRÉ-ESSAIS

premier essai pour vérifier l'adéquation produits ./ technologie

OPTIMISATION

essais sur pilote, adaptation de vos recettes et emballages, échantillons et préséries

TECHNICO-ÉCONOMIQUE

coûts d'investissement et prix de revient usine, retour sur investissement

CAHIER DES CHARGES

cahier des charges fonctionnel de ligne, ingénierie, préconisation de fournisseurs

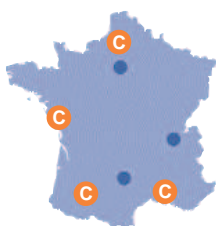
TRANSFERT INDUSTRIEL

validation de la ligne à réception, formation sur site des collaborateurs, soutien au lancement

CONTACTEZ VOTRE CENTRE RÉGIONAL

NANTES - Christophe Hermon
02 40 40 46 49 - chermon@ctcpa.org

AUCH - Grégoire Cordier
05 62 60 63 57 - gcordier@ctcpa.org



AMIENS - Clémence Millet
03 22 53 23 17 - cmillet@ctcpa.org

AVIGNON - Jean-Claude Dussaud
04 90 84 32 06 - jcdussaud@ctcpa.org



Tunnel microondes Sairem
au CTCPA d'Avignon

L'EXPERTISE CTCPA

Matériel à disposition :

Pour les produits pompables :

- Thermostar en tube vertical Ø 90 mm
- 6 générateurs de micro-ondes de 2 kW chacun dont 2 à puissance variable
- Conditionnement aseptique en outre de 2 à 80 kg

Pour les produits non pompables (déshydratés ou 1/2 déshydratés)

- Thermospire en tube horizontal Ø 85 mm
- 6 générateurs de 2 kW micro-ondes
- Refroidissement cryogénique

Accompagnement d'entreprises sous forme de contrats individuels ou collectifs. Par exemple, projet sur les plats cuisinés à base de poisson pour une branche professionnelle.

Appui des laboratoires d'expertise en emballage, qualité nutritionnelle et microbiologie

Connaissance des **étapes amont et aval** et des **enjeux** de sécurité sanitaire et de productivité.