



INNOVER, LES OUTILS : LA HALLE DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

“ des supports pour vos projets ”

La halle de technologie alimentaire d'Oniris a pour vocation d'accompagner l'innovation et développer le transfert des savoirs et des techniques.



www.oniris-nantes.fr

> RECHERCHE

CHERCHEURS

Laboratoire de Génie des procédés
- environnement - agro-alimentaire
(GEPEA) et autres unités de recherche



> INNOVATION

INDUSTRIELS

Mises au point de process de fabrication
Réalisation d'essais expérimentaux, semi-industriels et pour de la production.

> FORMATION

ÉTUDIANTS

Ingénieurs et techniciens supérieurs d'Oniris
mais aussi à d'autres établissements

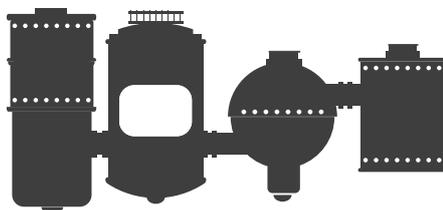


COMPÉTENCES

Une équipe permanente de 4 personnes, **ingénieurs et techniciens** avec l'appui scientifique et technique des **enseignants-chercheurs, ingénieurs et techniciens d'Oniris**.

PRÉPARATION, FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

- Lait
- Viande Charcuterie
- Poissons
- Légumes
- Surgelés
- Pains Pâtisseries briocherie
- Plats cuisinés



Mise au point de process



Optimisation produit



Formulation



Transfert de technologie



Production



LES EQUIPEMENTS DISPONIBLES / CAPACITÉS



Traitements thermiques :

- autoclave, • échangeurs tubulaires, à plaques, à surface raclée, ohmique • tunnel infra-rouge et microondes • fours polyvalents, à soles, rotatifs • cellule de cuisson-fumage • cuves traitement thermique • double-enveloppe • marmite • sauteuse • cuiseur mélangeur



> **3000 m²** > **120 équipements**
> **Capacité de 5 à 300 kg / jour***

*selon équipements



Concentration séchage :

- sécheur cylindre • sécheur à lit fluidisé • tour d'atomisation • cellules de séchage • boules de concentration sous vide



> **Une cuisine professionnelle de 70 m²** comprenant 6 postes de travail, un espace pâtisserie, une légumerie et une laverie.



Conditionnement :

- doseuses volumétriques • sertisseuse • capsuleuses vapeur • cloche à vide et gaz • operculeuses vide et gaz • thermoformeuse • ensacheuse verticale • conditionneuse aseptique en poche



> **Une ligne de traitement thermique ohmique** équipée d'une cuve de lancement, d'un pasteurisateur/stérilisateur ohmique et d'une ligne de conditionnement aseptique en poche permettant le traitement de 100 kg à 1 T / jour de produit.



Traitements frigorifiques :

- cellules de refroidissement rapide • surgélation • centrale d'eau glycollée • sorbetière • 8 chambres froides



Broyage - mélange :

- broyeur à marteaux, à cylindre • broyeur colloïdal, à râpe • homogénéisateurs • cutters verticaux, cutters horizontaux • poussoirs hydrauliques • batteurs mélangeurs • pétrins • cubeuse



> **Halle de développement** pour la fabrication de préséries et la production



Séparation :

- séparateur centrifuge • filtres à plaques • module d'ultra et de microfiltration •essoreuse

