

## QUELQUES EXEMPLES D' ACTIONS CONDUITES

- > Accélération de la décongélation et du tempérage de fruits et légumes
- > Pasteurisation à basse température de jus de fruits
- > Stabilisation, désinsectisation, désinfestation rapides et à basse température (tubercules, noix, pruneaux, dattes, épices...)
- > Amélioration de la qualité de la "pré-cuisson" et de la cuisson de fruits et légumes
- > Blanchiment fruits et légumes
- > Déshydratation rapide sans chocs thermiques de légumes, fruits, épice...
- > Mesures aérauliques et thermiques sur séchoirs
- > Optimisation du séchage de produits pâteux
- > Stérilisation en autoclave assistée par micro-ondes
- > Étalonnage en température et en pression



## RÉFÉRENCES

- > ACTFL
- > BRAFOUCARD
- > CAUSTIER
- > DUPRAT
- > France PRUNES
- > KERRY RAVIFRUIT
- > LIPEQU
- > MC CAIN
- > PERNOD RICARD
- > USTL

## BÉNÉFICES DE NOTRE INTERVENTION

- > **Augmentation de la productivité**
- > **Amélioration de la qualité**
- > **Réduction de la consommation d'énergie**
- > **Développement de produits nouveaux**