



LA CONSERVATION DES ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS

Liège, 9 Novembre 2010



UNITÉ DE TECHNOLOGIE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

ULg/Gembloux Agro-Bio Tech (GxABT)

Prof. Dr Ir Christophe BLECKER - Responsable d'Unité

Prof. Dr Ir François BERA - Enseignant / Chercheur



DOMAINES DE COMPÉTENCES DANS LA THÉMATIQUE

Conservation des aliments réfrigérés

- Mise en œuvre des procédés de conservation par le froid
- Mise en relation procédés (conditions) – caractéristiques du produit
- Dimensionnement d'installations
- Etude de conservation en conditions maîtrisées
- Suivi des produits conservés en froid positif (propriétés physiques, microbiologiques et organoleptiques)

Cible industrielle

- TPE, PME du secteur agro-alimentaire
- Entreprises plus importantes

SERVICES A L'ENTREPRISE

ANALYSES, TESTS, AUDITS

Exemples

- Traitements thermiques des aliments et détermination de barèmes
- Mobilité et types d'eau dans l'aliment
- Etat physique de la matière (transition vitreuse, cristallisation)
- Suivi microbiologique
- Evaluation sensorielle (hédonique et analytique)
- Tests de vieillissement

Compétences

- Maîtrise des opérations unitaires
- Maîtrise des techniques d'analyses physico-chimiques, microbiologiques

SERVICES A L'ENTREPRISE

ANALYSES, TESTS, AUDITS



SERVICES A L'ENTREPRISE

DÉVELOPPEMENT EXPÉRIMENTAL

Exemples

- Développement de l'implémentation de systèmes HACCP pilotes pour les PME
- Pains précuits surgelés
- Produits de charcuterie de viande prétranchés et préemballés
- Formulation à froid de plats préparés

Compétences

- Plateforme technologique
- Génie des procédés
- Ingénierie des formulations

SERVICES A L'ENTREPRISE

DÉVELOPPEMENT EXPÉRIMENTAL



AU SERVICE DE L'INNOVATION
EN ALIMENTAIRE

Notre domaine de compétence

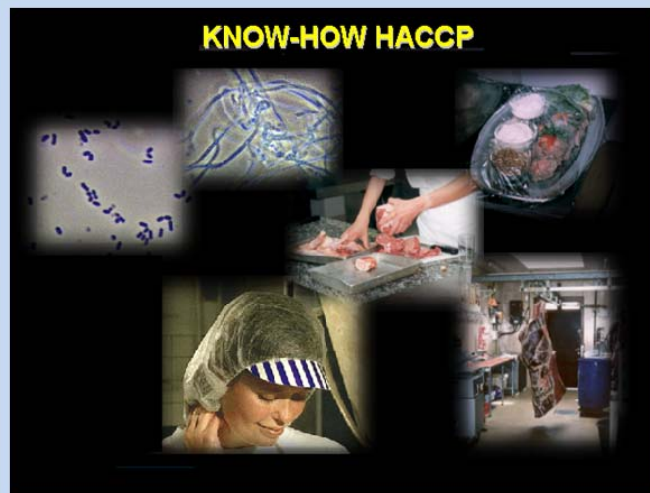
- Optimisation des formulations
- Maîtrise des procédés de fabrication
- Suivi des chaînes de production

Nos prestations

- Initiation et encadrement de projets d'innovation en entreprises
- Essais pilotes et de présérie
- Aide à la formulation et réalisation de préparations alimentaires
- Analyses chimiques, physiques, microbiologiques et physico-chimiques
- Détermination de la DLC
- Tests d'analyse sensorielle
- Mise au point de barèmes de stérilisation et de pasteurisation
- Expertises et conseils
- Dossiers thématiques et études
- Veille technologique
- Rôle d'interface

Confidentialité des prestations
Respect des délais
Budget prédéfini

KNOW-HOW HACCP



SERVICES A L'ENTREPRISE RECHERCHE INDUSTRIELLE

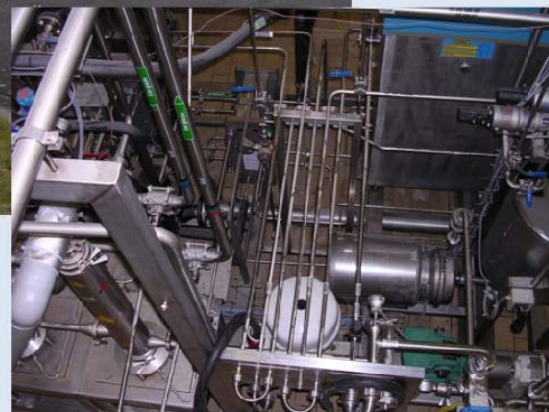
Exemples

- Application des hautes pressions hydrostatiques dans les industries agro-alimentaires
- Allongement de la durée de vie des produits alimentaires par la compréhension et la maîtrise des mécanismes responsables de leurs altérations

Compétences

- Plateforme technologique
- Science des aliments

SERVICES A L'ENTREPRISE RECHERCHE INDUSTRIELLE



SERVICES A L'ENTREPRISE

FORMATIONS

Thèmes

→ Evaluation sensorielle

CONTACTS LABO

ULg/Gembloux Agro-Bio Tech (GxABT)

Unité de Technologie des Industries Agro-alimentaires

Passage des Déportés, 2 – B-5030 GEMBLoux

www.fsagx.ac.be/ta/



Prof. Dr Ir Christophe BLECKER

Enseignant-Chercheur / Responsable d'Unité

christophe.blecker@ulg.ac.be - Phone : +32 81 62 23 08



Prof. Dr Ir François BERA

Enseignant-Chercheur

f.bera@ulg.ac.be - Phone : +32 81 62 22 63