

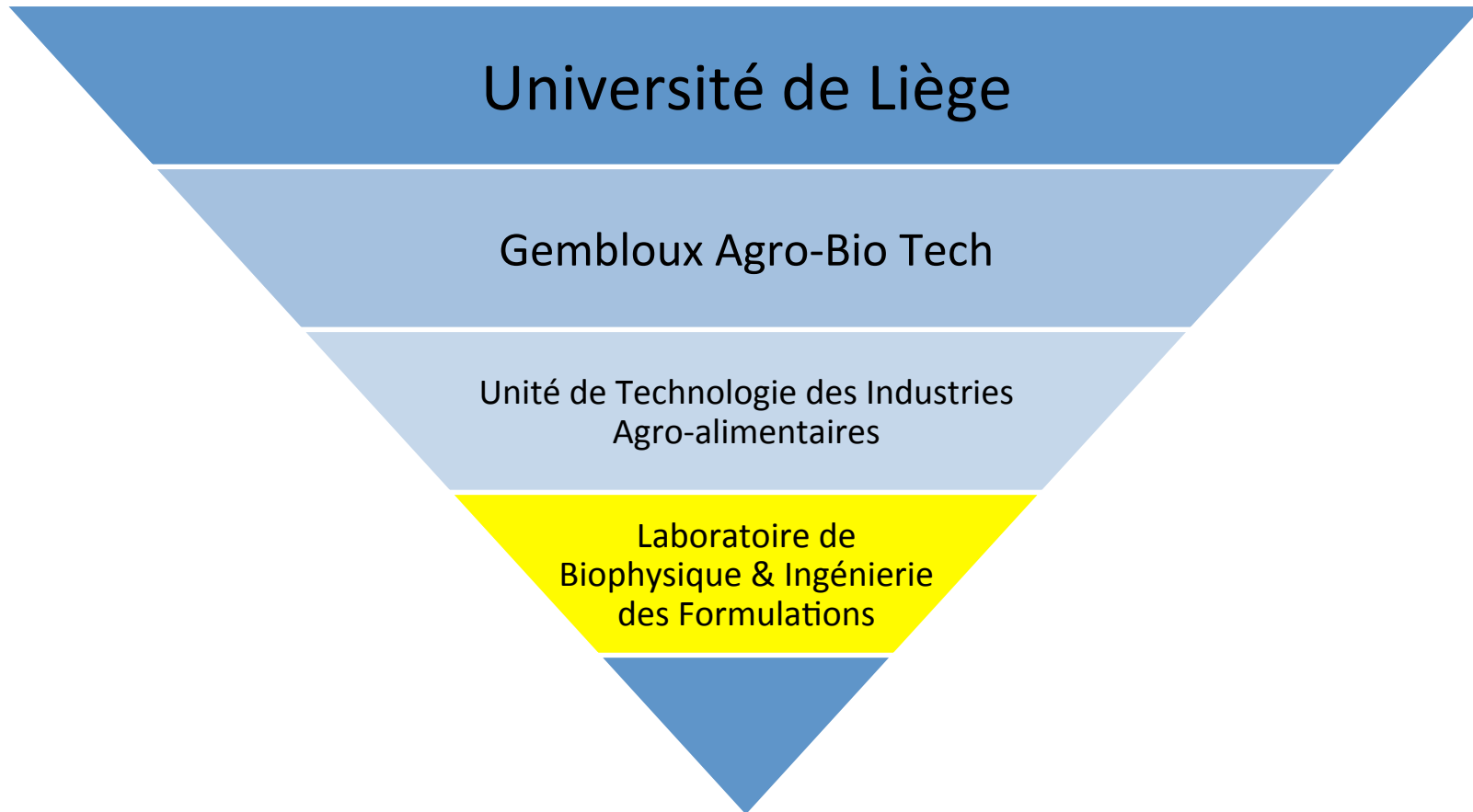
A la rencontre de l'innovation technologique

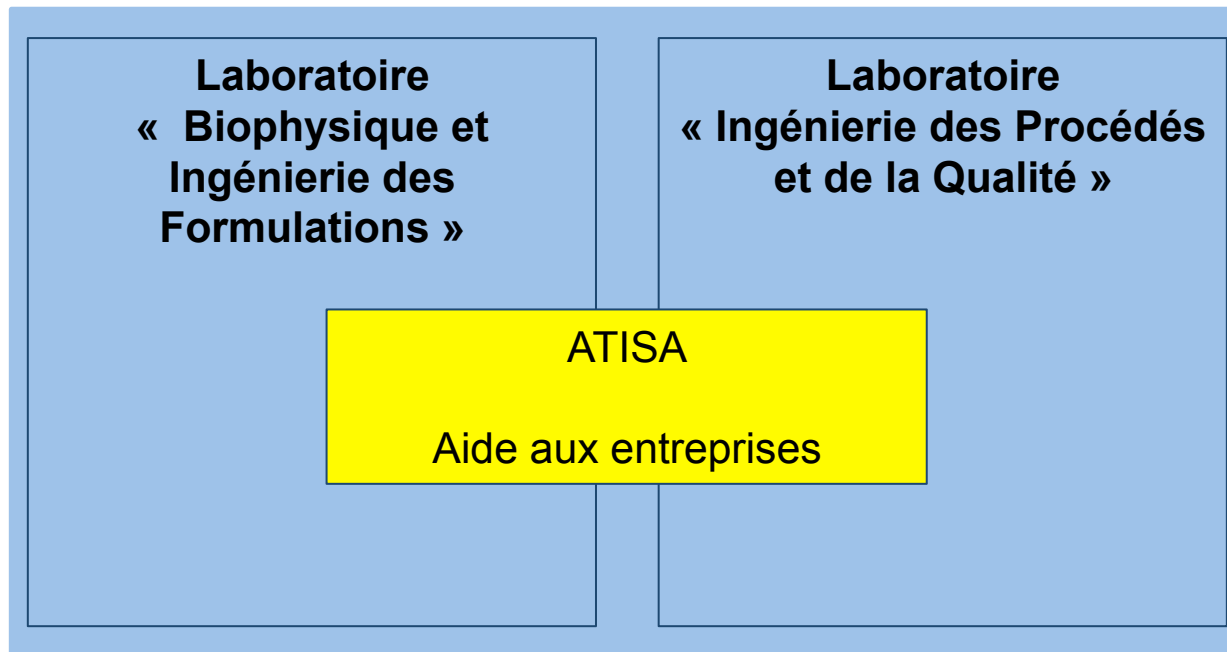
La valorisation alimentaire

- Christophe BLECKER
A la rencontre de l'Unité de Technologie des Industries Agro-alimentaires de GxABT

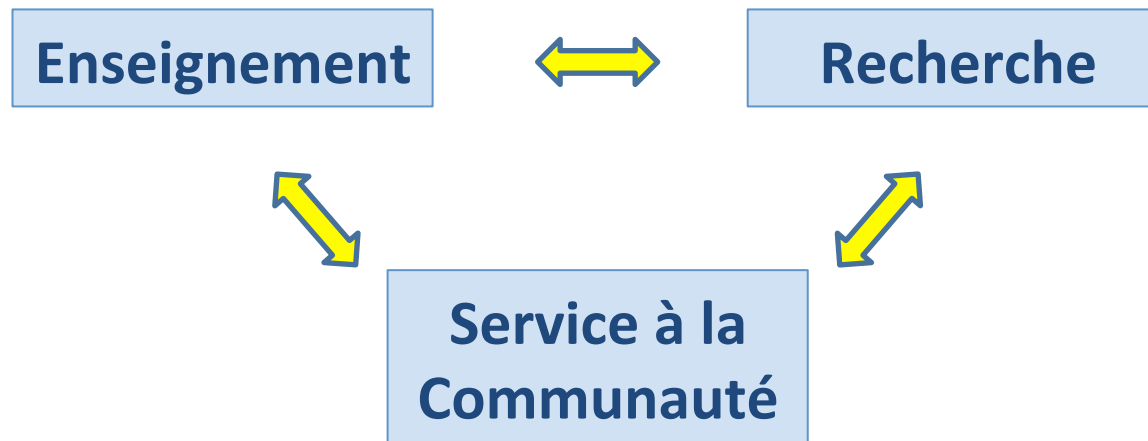
- Olivier ROISEUX
WALAGRI – GxABT, un partenariat pour l'innovation technologique dans la filière « Céréales »

A la rencontre de l'Unité de Technologie des Industries Agro-alimentaires de GxABT





Missions



Ressources

- Personnel
 - 70 personnes (7 Dr, 33 Ir, 30 Techniciens)
 - entre 10 et 15 stagiaires
 - seulement 8 personnes nommées
- Infrastructure
 - matériels scientifiques et analytiques
 - installation micropilote diversifiée et polyvalente

Domaine d'activités

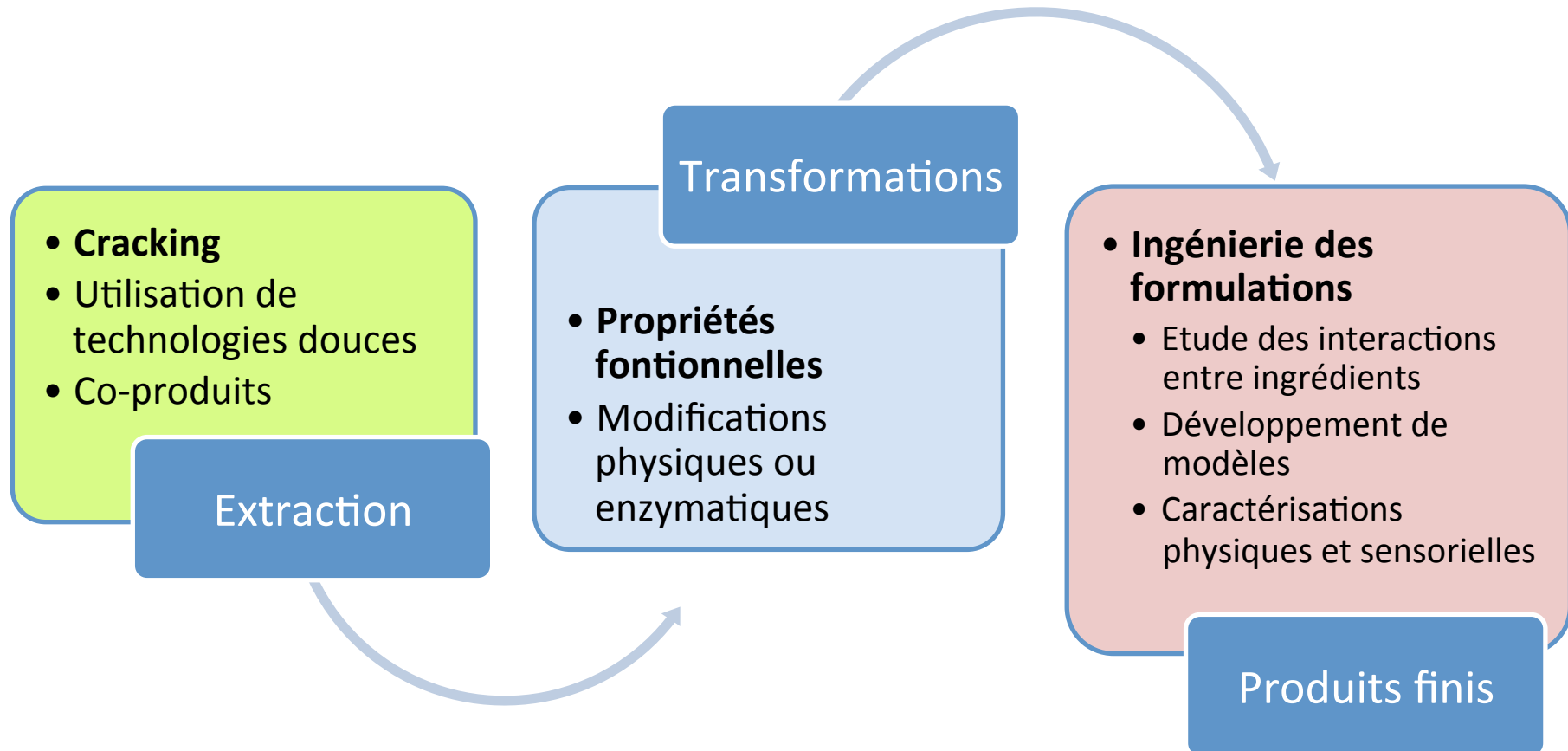
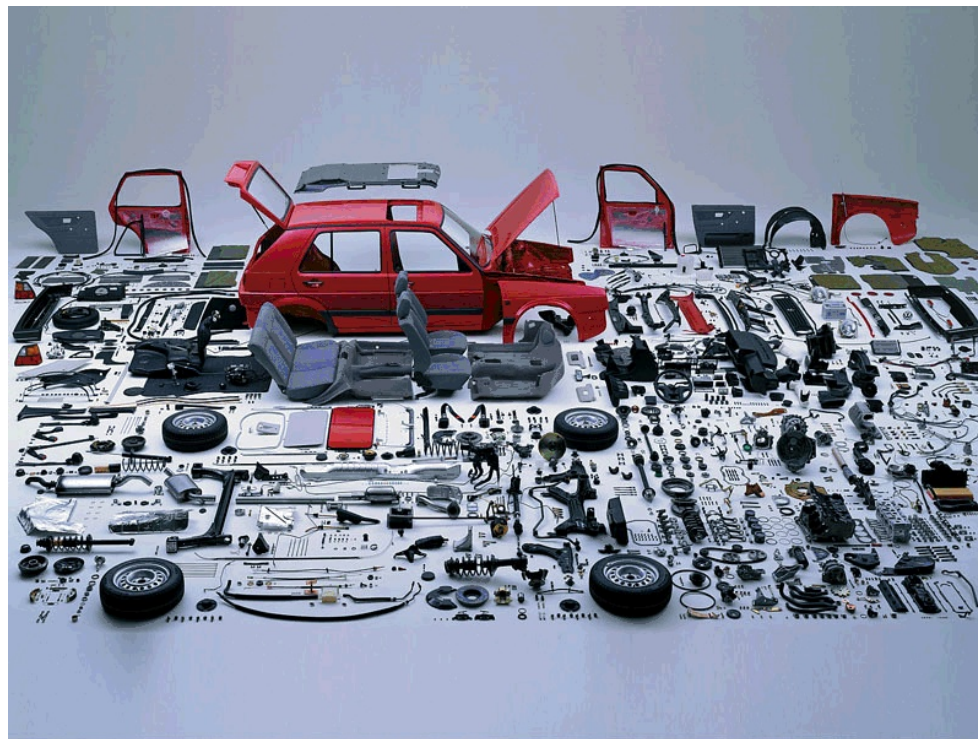


Illustration du “cracking”



Cracking

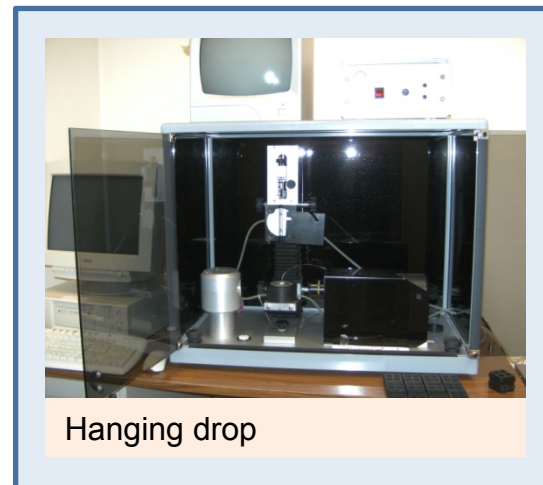
- Matières premières
 - lait
 - œuf
 - céréales
 - fruits
 - ...
- Cibles
 - protéines, polysaccharides, lipides
 - fibres, antioxydants

Technofonctionnalité

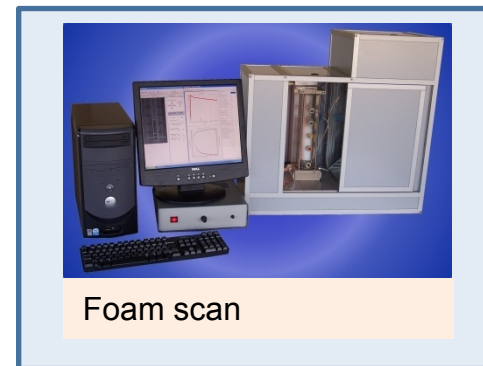
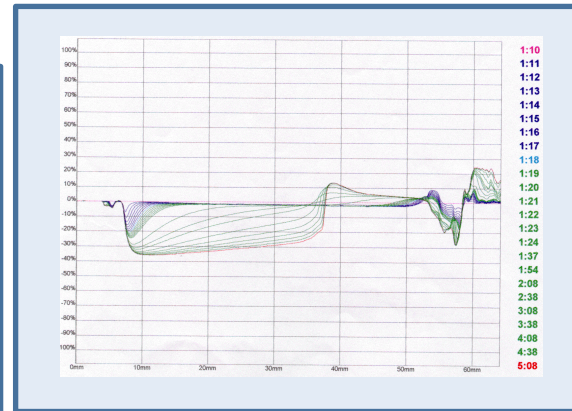
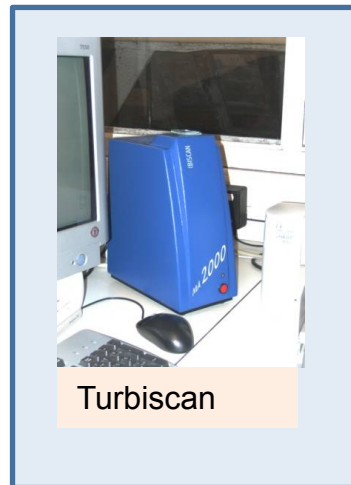
- Etat physique de la matière
 - poudres
 - matières grasses
- Systèmes dispersés
 - émulsions
 - mousses
- Systèmes pâteux et gels

Equipement

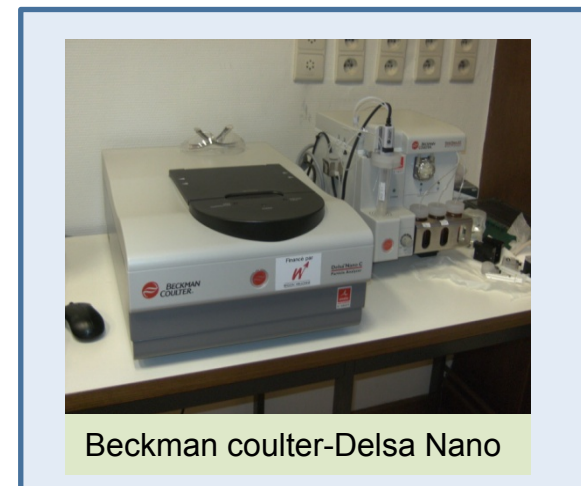
- Propriétés interfaciales
 - cinétiques d'adsorption, rhéologie interfaciale, ...



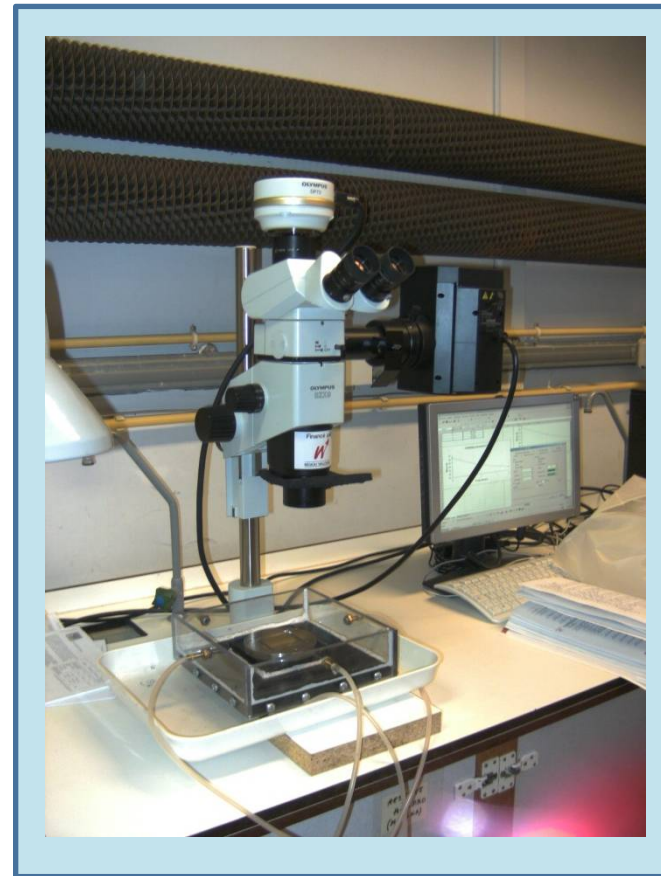
- émulsions, mousses, ...



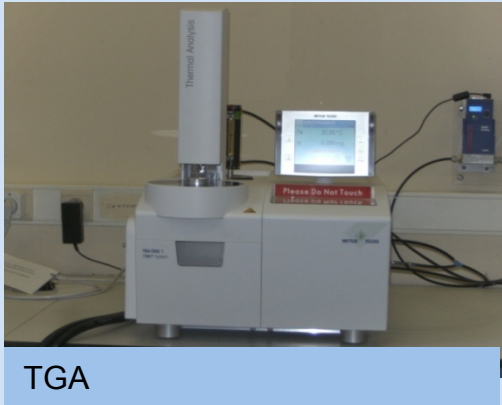
- Rhéologie, analyse de texture, analyse de particules, ...



- Microscopie



- Propriétés thermiques



TGA

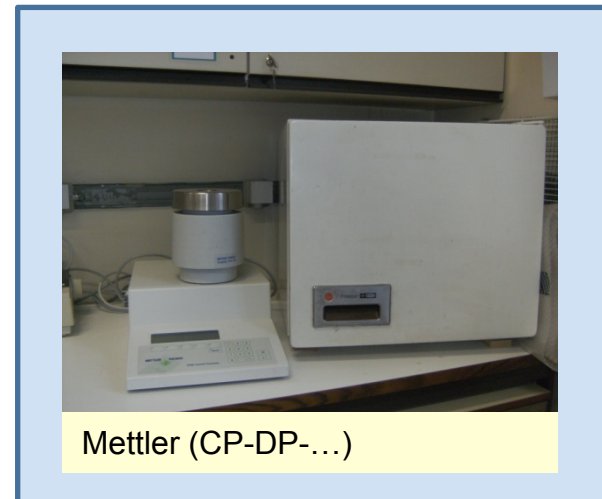
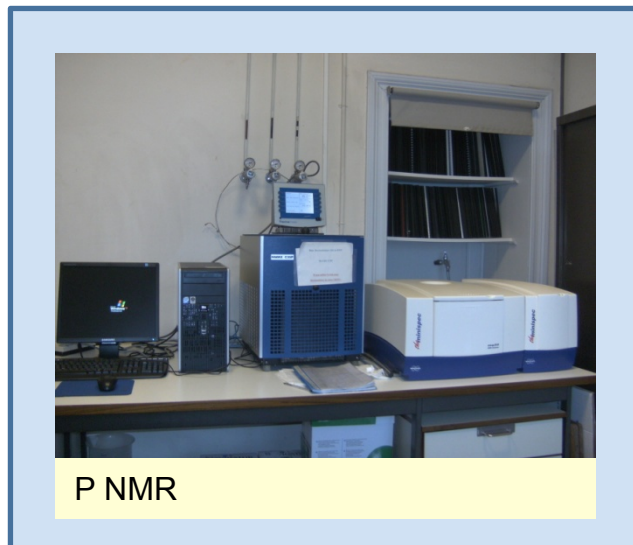


MDSC Q1000

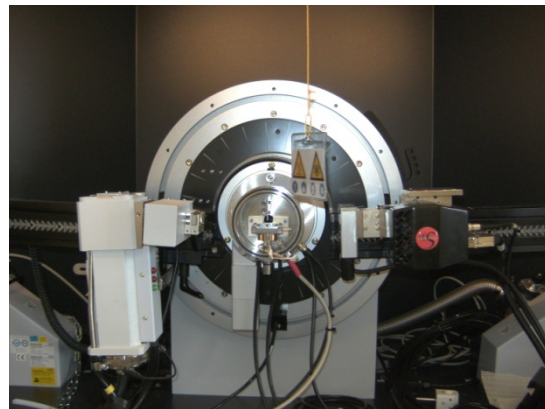


MDSC TA2920

- Analyse des lipides



- Diffraction des RX



XRD with controlled temperature

Ingénierie des formulations

- Maîtrise de différents modèles
 - pain
 - shortenings
 - confiserie
 - sauces émulsionnées
 - ...
- Mise en œuvre en pilotes

Infrastructure pilote



Céréales



Agitateur Zeleny (Chemie Glas), Analyseur infra-rouge NIR System (Foss), Analyseur amidon endommagé (Chopin), Armoire de pousse contrôlée (Salva), Bouleuse (Brabender), Broyeur 3100 (Falling Number), Classeur de fibres (Lorentzen et Wetters), Cuve de fractionnement Ferrari (extracteur de gluten - 150 l), Détermination du temps de chute d'Hagberg (Falling Number), Diviseuse - allongeuse - bouleuse (Baeten), Farinographe (Brabender), Four de panification (Salva), Glutographe, Glutomatic + centrifugeuse (Falling Number), Humidimètre GAC 2000 (Dickey-John), Minibouleuse (Daub-Verhoeven), Moulin Quadrumat Senior (Brabender), Moulin Sedimat (Brabender), Moulin (Chopin), Moulins Cyclotec (Tecator), Moulin (Culati), Moulins A10 (50 ml) et M20 (250 ml) (IKA), Nettoyeur de grains NSP (Tripette & Renaud), Pétrin à spirale (Kemper), Tamis (système Rotachoc), Tamis (Sweco), Tamiseuse (Fritsch), Volumètre à pains (Ferrari)

- Extraction de molécules à haute valeur ajoutée
- Compréhension des mécanismes d'action des améliorants (tensioactifs) de panification
- Formulations nutritionnelles (incorporation de fibres)



Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

Signatory to EA, ILAC and IAF
Multilateral Agreements

Certificat d'Accréditation n° 247-TEST

En application des dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006 créant BELAC, le Bureau d'Accréditation atteste que le laboratoire d'essais

**Université de Liège – GxABT – Unité de Technologie des IAA
Passage des Déportés, 2
5030 GEMBLoux - Belgique**

possède, conformément aux critères de la norme NBN EN ISO/IEC 17025:2005, la compétence pour effectuer les essais décrits dans l'annexe qui fait partie intégrante du présent certificat. Le respect des conditions d'accréditation fait l'objet de surveillances régulières.

La Présidente du Bureau d'Accréditation BELAC,

Nicole MEURÉE-VANLAETHEM

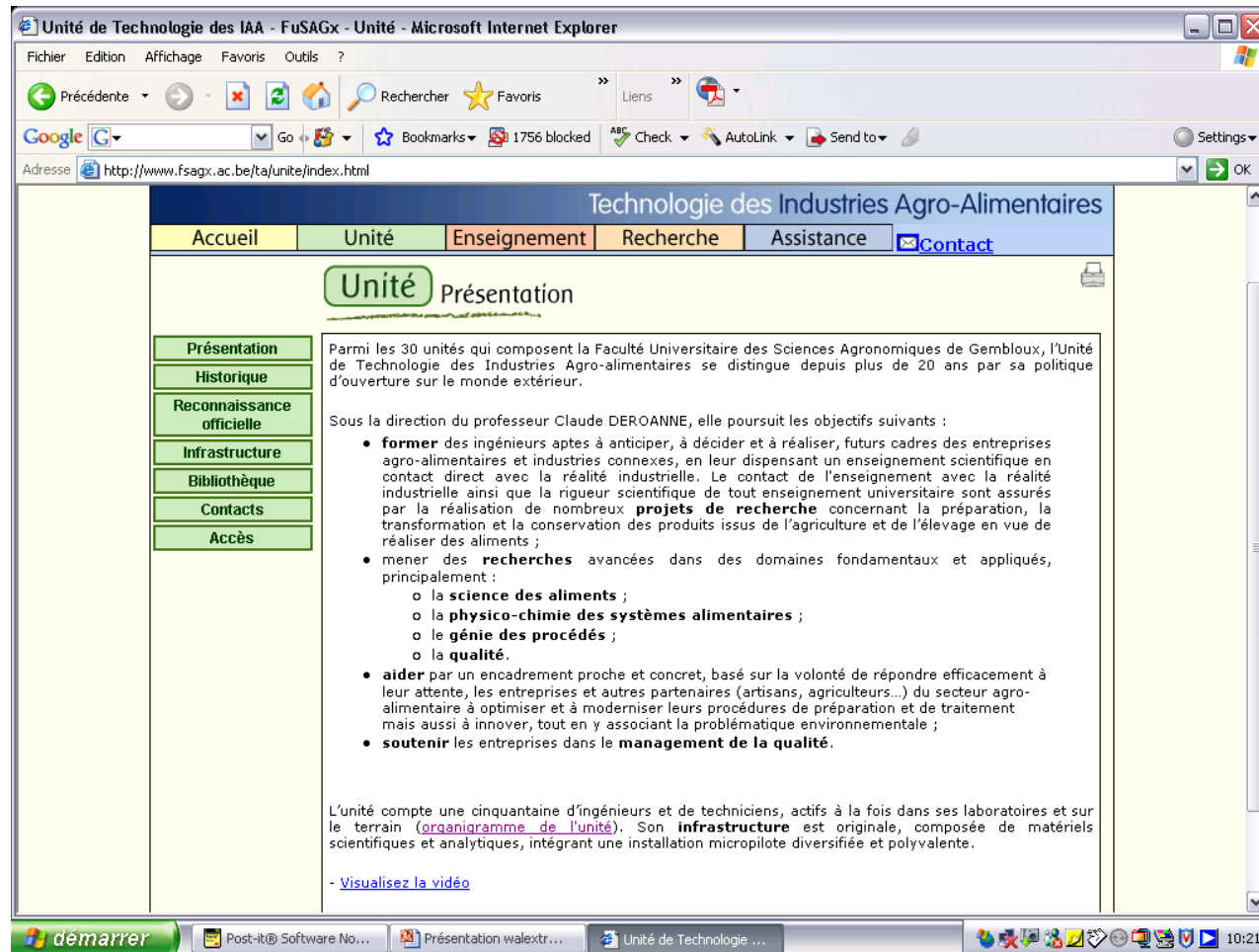
Date d'émission : **2010-01-26**

Date de validité : **2012-01-18**



Partenariat avec l'industrie

- Grande tradition
- Grande souplesse
 - travaux de fin d'études, doctorats
 - prestations, mise à disposition de matériels
 - convention cadre
 - projets de recherche
- Confidentialité



Site internet de l'Unité : www.fsagx.ac.be/ta

WALAGRI – GxABT, un
partenariat pour l'innovation
technologique dans la filière
« Céréales »