



FOODLAB

**UNE HALLE AGROALIMENTAIRE
MULTI-PROCÉDÉS**

pensée par les professionnels
pour les professionnels

**FOOD
LAB**

CTCPA

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

&

UniLaSalle
Institut Polytechnique



Ingénieurs
& Vétérinaires

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS VOS PROJETS :

- Mise au point de produits et procédés (R&D, formulation, optimisation..)
- Conseils & études produit-process-emballage
- Essais et fabrication de préséries
- Formations



FOODLAB

Innovation

Un laboratoire à votre disposition pour réaliser des preuves de concept à l'échelle pré-industrielle pour développer les produits alimentaires de demain.

Technologies innovantes : Vapeur de Peroxyde d'Hydrogène/ Ozone, champs électriques pulsés.

R&D

Possibilité de mener des projets de recherche sur la transformation et la valorisation des agroressources depuis l'étude des procédés et leurs performances énergétiques jusqu'à l'analyse des propriétés et fonctionnalités des produits transformés.

Formation

Des formations dispensées par des experts sur l'hygiène, la maîtrise de la qualité sanitaire, la conduite de lignes de production ainsi que sur des cycles métiers (conserverie, biscuiterie) et des formations certifiantes comme la conduite d'autoclave.

Accompagnement

L'équipe et les équipements du FoodLab sont à la disposition des professionnels pour la réalisation d'essais expérimentaux, semi-industriels et industriels.

COMPÉTENCES ET PRESTATIONS

4 lignes de produits

Légumes
Jus de fruits
Plats cuisinés
Produits céréaliers et légumineuses

5 procédés

Stérilisation
Pasteurisation
Frais

4^e gamme
5^e gamme

NOS ÉQUIPEMENTS

700m²

50 équipements



BROYAGE – MÉLANGE

Cuve de mélange 450 L, broyeur, pétrin, hachoir, presseur à bandes

SÉPARATION

Filtre à plaques,essoreuse, parmentière

CUISSON

Marmites et cellules de cuisson, four à vapeur, blancheur pilote

CONCENTRATION – SÉCHAGE

Boule de concentration, four en humidité contrôlée

TRAITEMENT FRIGORIFIQUE

Cellule de refroidissement rapide / surgélation

TRAITEMENT THERMIQUE

Autoclaves, four vapeur, pasteurisateur à jus

PANIFICATION ET BISCUITERIE

Batteur-mélangeur, laminoir, technologies rotative, dresseuse coupe-fil et laminée, four électrique à chariot rotatif

CONDITIONNEMENT

Sertisseuse, capsuleuse, thermo-scelleuse, ensacheuse, operculeuse

**FOOD
LAB**



Lieu dit, 60112 Troissereux (à proximité de Beauvais)

CONTACT

CTCPA

Centre Technique de la Conservation
des Produits Agricoles
03 22 53 23 00

Alexandre Dupuis
adupuis@ctcpa.org

UniLaSalle

19 rue Pierre Waguet - BP 30313
60026 BEAUVAIS CEDEX
03 44 06 25 25

Stéphanie Regnault
stephanie.regnault@unilasalle.fr



Financement dans le cadre de la
réponse de l'Union à la pandémie
de COVID-19

