

Procédés alimentaires

Prestations, Etudes, Conseil



Besoin d'un appui scientifique et/ou technique pour mener à bien votre projet en procédés alimentaires?

Nos compétences :

- Microbiologie et qualité sanitaire des matières premières et des produits transformés
- Formulation de produits alimentaires
- Analyse de la qualité des produits alimentaires
- Caractérisation physico-chimiques
- Analyses nutritionnelles
- Analyse sensorielle
- Innovation et optimisation des procédés
- Maîtrise et management de la qualité en industrie
- Organisation et performance en industrie agroalimentaire
- Ingénierie industrielle et logistique
- Maîtrise de la qualité globale des produits
- Procédés de décontamination par l'ozone

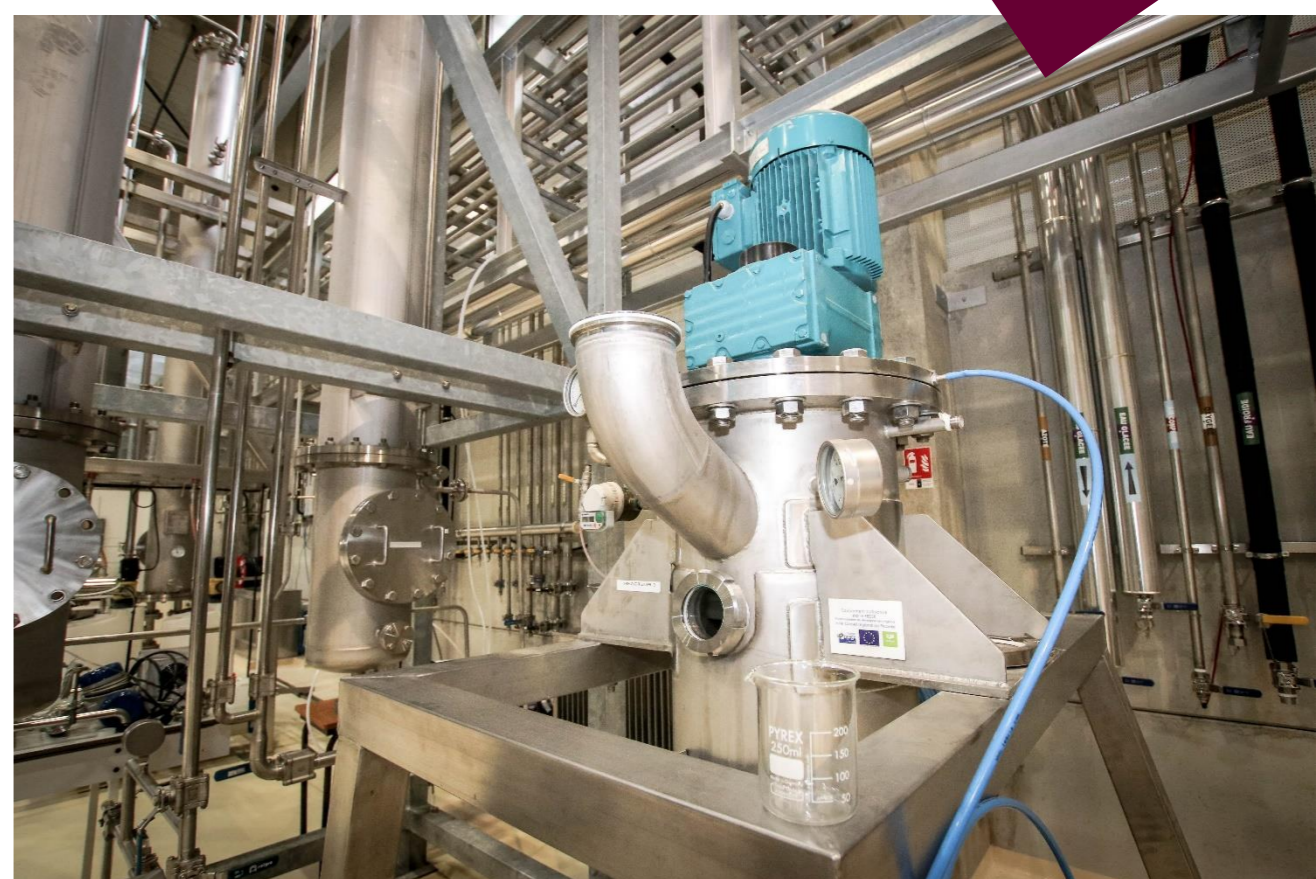


Nos outils :

- Plateforme de Génie des Procédés alimentaires incluant lyophilisation, zéodratation, atomisation, traitement par micro-ondes, cuisson sous vide, broyage, ultrafiltration...
- Atelier de boulangerie complet
- Plateforme de pratique culinaire
- Plateforme d'analyse physico-chimique et dosage de molécules d'intérêt
- Plateforme d'analyse microbiologique et moléculaire incluant cytométrie, microscopie à épifluorescence, qPCR
- Salle d'analyse sensorielle, panel expert et panel consommateur
- Plateforme Ozone-LaSalle O₃

Parmi nos offres :

- Aide et formation à l'optimisation de vos procédés
- Formulation et Développement de produits alimentaires
- Caractérisation des propriétés fonctionnelles, nutritionnelles et organoleptiques de vos produits
- Détection / dénombrement de micro-organismes
- Formation et accompagnement dans l'obtention de certifications HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001...
- Formation à la démarche scientifique en R&D (plans d'expériences)



Contactez notre équipe de la valorisation :

jean-pierre.gadonna@unilasalle.fr ; Directeur de la Valorisation Groupe/Beauvais
mohamed.ragoubi@unilasalle.fr ; Responsable Valorisation Rouen
abdoulaye.kane@unilasalle.fr ; Responsable Valorisation Rennes

www.unilasalle.fr