

PROCÉDÉS ALIMENTAIRES

Prestations, Etudes, Conseil

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 O 3**

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)

Contact

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