

AXITHERM

PASTEURISATION / STERILISATION DE L'ALIMENTATION INFANTILE



L'alimentation infantile a toujours fait l'objet d'une exigence bien compréhensible en matière de sécurité. Pour offrir des produits plus qualitatifs et éveiller les jeunes enfants à la variété des goûts, Il convient maintenant de revisiter les barèmes de stérilisation.

Les recettes en bol, en gourde ou en Doy pack ne s'échauffent pas toutes à la même vitesse. En accordant la montée en température de l'autoclave aux caractéristiques du produit, les couleurs et saveurs sont mieux préservées.

Les petites assiettes de premier repas réclament de l'attention au niveau des compressions pour faciliter le sur-conditionnement (clipsage, étuyage...).

Pour l'exploitation de cet emballage, un ajustement précis du barème est nécessaire et la mesure de Déformation fournie tous les éléments requis.

Les purées en pot en verre nécessitent des cuissons spécifiques du fait de l'emballage. Pour gagner en capacité et maintenir la sécurité alimentaire, le temps d'immobilisation d'autoclave peut être réduit par une construction de programme optimisé.



LA MESURE DE TEMPERATURE



3 gammes de capteurs adaptés à la pasteurisation et à la stérilisation (précision 0,15°C max 140°C)

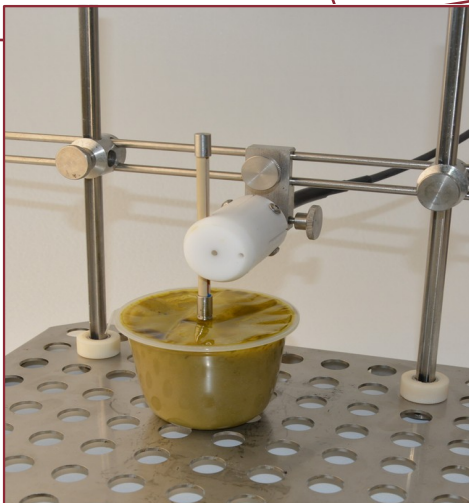
ThinLOG pour vos applications courantes :

- Conserve métal, barquette plastique et bocaux
- Suivi autoclave

AXImicro pour toutes vos applications exigeantes :

- Miniaturisation extrême pour tous les emballages les plus fins comme les poches.
- Supporte le vide comme les fortes pressions

HeatLOG pour tout vos traitements en process micro-ondes.



LE SUIVI DE DEFORMATION



- Sonde pour la lecture directe de la déformation emballage
- Se positionne sur toutes les faces pour résoudre les défauts ciblés
- Permet d'ajuster les barèmes pour optimiser les transferts thermiques ou permettre la réduction d'épaisseur des emballages



LA MESURE DU VIDE



- Manomètre à affichage numérique
- Qualifie les injections au capsulage et thermoscellage (vapeur, gaz)
- Mesure le vide résiduel après traitement
- Vérifie la pression autoclave

VENTE - LOCATION - CONSEIL - AUDIT - FORMATION

Développement et amélioration de produits

- Optimisation de la cuisson sans modifier la stabilité souhaitée
- Amélioration du rendement matière

Élimination des déformations emballage

- Identification de l'origine des fuites, plats et bombés
- Adaptation de barème pour de nouveaux emballages et plans de chargement

Économies d'énergie sur la consommation des autoclaves

- Réduction des échappements vapeur et air comprimé
- Gain en efficacité du refroidissement pour réduire la consommation d'eau

Gains de productivité

- Réduction du temps de cycle sans compromis sur la Qualité
- Réduction de la dispersion de VS et VC

Étude des autoclaves et tunnels micro-ondes

- Cartographie, recherche de points froids et contrôle d'homogénéité
- Validation de la valeur stérilisatrice / pasteurisatrice par étude de pénétration de chaleur

METHODOLOGIE

- **Sélection** du couple produit /emballage à étudier (le plus pénalisant)
- **Instrumentation** selon le besoin : capteurs de température, de pression, sonde de déformation, contrôle des ouvertures de vannes
- **Suivi et analyse** d'un cycle standard pour identifier les leviers d'action
- **2 à 3 essais** d'optimisation adaptés aux contraintes industrielles
- **Validation** des modifications sur une charge pleine

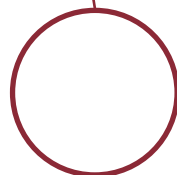
FABRICATION ET VENTE DE CAPTEURS DE TEMPERATURE
 ET DE SONDES DE DEFORMATION
 LOCATION DE MATERIEL ET ASSISTANCE A DISTANCE
 INTERVENTIONS TECHNIQUES SUR SITE

Vos interlocuteurs

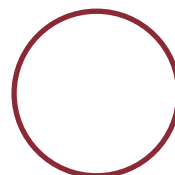
Axitherm est née en 2002 sous l'impulsion de Monsieur Alain Fournial, gérant actuel de la société, pour offrir des services performants et des instruments de mesure adaptés aux industriels de l'agroalimentaire.



Alain FOURNIAL
 Dirigeant - Expert



Charlotte DAVID
 Administration
 Finances



Frédéric TERRIEN
 Agent de production



Nous intervenons partout...
 pour toutes vos applications



Contactez-nous

35, RUE FONTEVRAULT – 72200 LA FLECHE - FRANCE - TEL. 02 43 96 03 78
 Mail : contact@axitherm.com - <https://axitherm.com/fr/>
 sarl au capital de 15 245€, immatriculée au RCS du Mans 441 004 553 00026 - code APE 8299 Z
 N° T.V.A. intracommunautaire FR 19 441 004 553