AXITHERM

PASTEURISATION / STERILISATION DES PLATS CUISINES

Les professionnels de la restauration souhaitent diffuser leurs plats cuisinés en conditionnements toujours plus nomades, sans perte de qualité produit.
Grâce aux adaptations de barème, le plats pasteurisés ou stérilisés restent proches du produit fait maison.

Pour éviter une cuisson trop longue et perdre la richesse gustative de la recette, les bocaux de viande en sauce doivent être stérilisés à une vitesse adaptée.
Ainsi, le goût et la texture des légumes en particulier sont mieux préservés.

Les plats en barquette plastique avec un compartiment pour l'accompagnement réclament une attention particulière au niveau des contre-pressions et de la valeur pasteurisatrice / stérilisatrice.
Un ajustement précis du barème est nécessaire pour maîtriser ce type de produit innovant.

Les galettes de céréales sont conditionnées sous film. Pour éviter un effet de compactage en surface, le film ne doit pas être plaqué pendant le traitement thermique. Le suivi de la déformation de l'emballage pendant le cycle permet de s'en assurer.

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

AXITHERM

FABRICATION ET VENTE DE CAPTEURS DE TEMPERATURE
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

10/17 LOUBEN www.louben.fr - 02 43 48 95 81