

ACFRI

Piloter facilement ses cycles de refroidissement



Acfri, spécialiste français des cellules de refroidissement rapide et de surgélation, propose Simply Touch, une nouvelle interface tactile de pilotage avec traçabilité des cycles de refroidissement. Un écran tactile

de 7 pouces de large permet de gérer facilement de 1 à 12 cellules. La navigation est intuitive, les produits sont identifiés pour chaque cycle. Question sécurité, une alarme dégivrage a été prévue et le système délivre à chaque fois un historique de cycle avec repère de conformité. Les informations sont exportables via USB au format CSV.

BALLUFF

Un capteur intelligent avec prétraitement des données

La société Balluff, qui fête ses vingt ans en 2020, lance un nouveau capteur de surveillance d'état avec prétraitement intégré des données. Grâce à BCM (Balluff Condition Monitoring sensor), les arrêts non programmés et les erreurs rencontrées en production peuvent à présent être évités. Ce capteur



intelligent fournit diverses informations et remplace des inspections manuelles coûteuses. La surveillance des paramètres physiques est un élément essentiel pour la mise en œuvre d'une productivité intelligente et flexible.

SOLUFOOD

Solutions de stockage et transport des poudres

Solufood présente ses solutions de stockage en silo souples haut de gamme et de transfert par vis flexibles. Sur le stand du CFIA fin mai, sera également présentée une application de stockage de poudre avec



une extraction vibrante alimentant la vis de transfert. Solufood

compte également dévoiler au CFIA 2020 son nouveau vide-sacs, équipé d'un tamiseur vibrant hygiénique. La société propose des installations clé en main pour permettre de réduire la pénibilité des postes de travail tout en augmentant la productivité.

ISHIDA

RVE : une série de peseuses associatives plus agiles

La série RVE de Ishida est plus intelligente et plus rapide. Elle bénéficie de la technologie brevetée PFCV (Powerful Frequency Controlled Vibrations) qui permet à l'amplitude et à la fréquence des vibrations de varier automatiquement pour garantir le flux



constant des produits, même les plus difficiles comme les aliments collants et volumineux. Le PFCV permet également de conserver les performances de la machine pendant toute sa durée de vie en évitant les réglages mécaniques onéreux et fastidieux.

NOMMÉ AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION

MAREL FRANCE

Une formeuse à steaks hachés de nouvelle génération

Marel France présente le PremiumFormer, nouvelle génération de formeuse à steaks hachés de viande rouge permettant la réalisation des quatre générations de steaks hachés sur un seul et même système. Cet équipement, qui peut produire jusqu'à 6 000 cycles par heure avec un seul opérateur, peut créer une large variété de steaks hachés tout en conservant un niveau de qualité optimal. Les produits obtenus sont homogènes, leur réduction est limitée après cuisson et il n'y a pas d'utilisation d'eau durant le processus.



CLEXTRAL

Extrusion bivis et séchage

La société Clextral fournit des solutions incluant des technologies bivis et de séchage. Les lignes industrielles sont conçues pour la fabrication de céréales de petit-déjeuner, de snacks, d'ingrédients, de protéines fibrées, d'aliments pour ani-

maux, de couscous, de pâtes... Le procédé EPT (extrusion porosification technology) remplace efficacement les procédés conventionnels d'élaboration de produits laitiers, boissons, soupes et cafés instantanés.



SPIE

Un cobot palettiseur

Le cobot (robot collaboratif) Fanuc CR35 est conçu pour la sécurité des salariés travaillant au sein d'environnements contraints, un enjeu majeur pour l'industrie agroalimentaire. Créé sur mesure pour répondre à la demande d'un client de Spie, ce nouveau robot palettiseur s'adapte à son espace. En mode coopératif, il travaille avec une cadence élevée, en traitant 8,5 cartons à la minute. Lorsqu'un collaborateur entre dans la zone de sécurité, le cobot passe en



mode collaboratif réduisant ainsi sa cadence à trois cartons à la minute. Les opérateurs peuvent ainsi travailler en interaction avec celui-ci.

NOMMÉ AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION

ENDRESS + HAUSER

Un débitmètre pour mesurer le taux de foisonnement

Le nouveau débitmètre massique Coriolis Promass Q d'Endress + Hauser permet la mesure du taux de foisonnement des crèmes desserts, pâtes, fromages ou glaces, et ce, grâce à son système de mise en oscillation des tubes breveté. Les performances de mesure de la masse volumique et du débit, obtenues avec ce débitmètre sur des liquides fortement émulsionnés, ouvrent de nouvelles possibilités de contrôle en ligne de la qualité

du taux d'aération ou de foisonnement d'un produit alimentaire.



TETRA PAK

Un mélangeur discontinu à pâtes

Le Tetra Pak Powder Mixer B est un mélangeur discontinu à pâtes qui permet un mélange précis, rapide et délicat de

tous les types de poudres alimentaires. Cet appareil réduit davantage la fragmentation des particules que les autres procédés déjà existants, ce qui induit un volume de remplissage plus régulier et moins de mottes. Il a également été conçu pour pouvoir être nettoyé rapidement et plus efficacement.



PANEM INTERNATIONAL

Une cellule de refroidissement rapide pour industriels

Panem International dévoile la nouvelle cellule de refroidissement rapide BJ40-SR/RR destinée à un chariot de 600 x 800. Composée de panneaux sandwich d'une épaisseur de 90 mm avec intérieur et extérieur en inox, cet équipement est destiné aux utilisations industrielles. Grâce à la nouvelle platine tactile communicante High Touch 3, vous pouvez suivre la progression du processus de fabrication en direct. Il est possible de faire suivre deux phases de surgélation et une phase de conservation sur un même cycle. La ventilation s'arrête automatiquement à l'ouverture des portes.



YTRON PROCESS TECHNOLOGY

Homogénéisateur lisseur pour yaourts et fromages frais

Ytron-Z est un homogénéisateur lisseur pour les yaourts et les fromages frais. Installé entre la cuve de maturation et le refroidissement, cet équipement permet d'éliminer tous les grains, il apporte une texture lisse et soyeuse tout en augmentant l'onctuosité. Au niveau moléculaire, on constate une meilleure répartition des globules gras au



sein des protéines lactières. La chaîne moléculaire se retrouve « stretchée » et sa capacité à lier l'eau est augmentée, supprimant ainsi la synérèse.

AIR LIQUIDE

Contrôler la température par injection basse

Le nouveau système d'injecteur cryogénique breveté Cryo Injecteur - CB3 qui bénéficie d'un haut débit est fabriqué en acier inoxydable, auto-obturant et facile à nettoyer. Il a été conçu par la société Air Liquide pour le contrôle de



température par injection basse et offre toute la polyvalence nécessaire pour, à la fois, refroidir efficacement et contrôler la température du lot pendant son traitement, tout en assurant ainsi la qualité optimale des produits alimentaires.

URSCHEL INTERNATIONAL

Une coupeuse facile à nettoyer

La nouvelle coupeuse Sprint 2 coupe régulièrement en cube, en bâtonnet, en tranche ou en granule une grande variété de produits : fruits, légumes, viandes, fromages, produits de la mer, produits de l'apéritif... Elle est dotée d'une zone de coupe compacte et de panneaux d'accès à charnières qui facilitent le nettoyage et la maintenance.



Pour une hygiène optimale, la zone de coupe est entièrement isolée des composants mécaniques, châssis tubulaires et surfaces inclinées.

VIKAN

Des outils de manipulation

Vikan, leader mondial des outils de nettoyage hygiénique et de manipulation des denrées alimentaires, annonce l'arrivée de trois innovations destinées au contact alimentaire. Une pelle à main ergonomique de 2 litres avec une base plate pour une meilleure stabilité, un grattoir poussoir polyvalent et robuste compatible avec tous les manches Vikan, et enfin un pichet



gradués avec contrôle lors du versement et échelle graduée transparente pour faciliter la lecture.

WITT FRANCE

Un détecteur de fuites nouvelle génération

Le nouveau détecteur d'étanchéité LME Plus de Witt France permet d'enregistrer, de stocker et de transmettre de manière optimale les résultats par voie électronique. Le nouvel écran tactile et le nouveau logiciel offrent

une meilleure navigation dans les menus. Les produits, les utilisateurs et les programmes de test peuvent être ainsi créés plus facilement. Après le contrôle visuel dans l'enceinte d'essais, l'utilisateur peut saisir les résultats en vue d'analyses ultérieures.



Photos DR

LOGICIELS DE RÉFÉRENCE DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS DE L'AGROALIMENTAIRE



AKANEA

+33 (0)9 72 72 23 62
www.akanea.com

**ERP AGRO**

Gestion commerciale
Production
Atelier
Etiquetage et traçabilité



Cfia
HALL 8
STAND
C15

TOVALIA

Équipements de mesure NDC

La société Tovalia fournit des équipements permettant de mesurer divers paramètres en continu, instantanément et en ligne. L'équipementier offre des solutions pour connaître le taux d'humidité, le taux de graisse et de protéines des produits afin d'assurer leur homogénéité. Les entreprises peuvent ainsi améliorer leur production et maintenir une qualité constante de leurs produits. Les appareils de mesure NDC de Tovalia peuvent également servir aux industriels de l'emballage avec des mesures d'épaisseur de film plastique, d'épaisseur de colle...



NOMMÉ AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION

SICOLY

Différents formats d'inserts de fruits surgelés

Sicolly innove avec des inserts de fruits surgelés, proposés en différents formats : plaques (570 x 370 mm) de 7 et 10 mm d'épaisseur, disques familiaux de 140 et 180 mm de diamètre, disques individuels de 60 mm de diamètre et enfin des inserts bâches (550 x 37 x 17 mm). Ces produits se déclinent en six parfums et s'utilisent directement dès la sortie du carton, sans décongélation préalable. Ils contiennent 75 % de fruits en moyenne, ne contiennent pas de colorants, de conservateurs ou d'arômes artificiels.



LAÏTA PROFESSIONNEL

Des fromages fouettés comme ingrédients

Entreprise coopérative laitière du Grand Ouest français qui collecte, transforme et commercialise une large gamme de produits laitiers, Laïta Professionnel propose une gamme étendue d'ingrédients laitiers dont les fromages fouettés de Madame Loïk, nature et échalote/ciboulette, disponibles en seaux de 4 et 8 kilogrammes. Ces produits sont élaborés sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateur. Ils constituent une alternative saine et gourmande aux



mayonnaises et aux crèmes dans les préparations salées, vante l'industriel.

ETA

Nouveau robot culinaire polyvalent

ETA propose son nouveau polycook, un robot culinaire industriel polyvalent qui permet de cuire, rissoler, refroidir, mixer, mélanger, peser, émulsionner... Il permet de réaliser des milliers de recettes, des sauces aux plats cuisinés en passant par les charcuteries, le fromage fondu, les desserts, les compotes, les pâtes à tartiner. Ce robot culinaire, qui fonctionne à injection directe de vapeur et possède une double



paroi, est équipé d'un écran de contrôle pour une gestion optimale de la fabrication ainsi qu'une élaboration automatisée ou manuelle des recettes.

NIGAY

Des gouttes de caramel à incorporer



Compte tenu de l'attrait croissant des consommateurs pour les nouvelles textures en alimentaire, la société Nigay propose

ses nouveaux caramels mous en forme de goutte. Enrobés de beurre de cacao, leur texture « fudge » et leur côté onctueux en bouche apportent de nouvelles sensations dans les glaces, les produits laitiers, les pâtisseries... La société familiale Nigay, installée en Auvergne Rhône-Alpes a su s'imposer aux niveaux européen et international comme l'expert du caramel, et livre ses produits sur les cinq continents.

ARLES AGROALIMENTAIRE

Amidons « clean label » et à haute fonctionnalité

Spécialiste de la distribution d'ingrédients et d'additifs fonctionnels, Arles Agroalimentaire présente cette année ses Amidons Simpure 994xx, qui combinent « clean label » et haute fonctionnalité. Ces produits sont extraits de maïs cireux européens, issus de l'agriculture durable, sans organisme génétiquement modifié. Ils supportent de nombreux procédés tels que la stérilisation, le cisaillement,



les pH acides et la surgélation. Ils sont recommandés pour la réalisation de soupes, sauces émulsionnées, sauces tomate, plats cuisinés, crèmes-desserts, béchamels, crèmes anglaises...

ADS FOOD

Un mix technologique pour saucisses à pâte fine



ADS Food, spécialiste des assaisonnements complets, sauces, épices, dévoile un nouveau mix technologique, sans additif et sans sel, destiné à l'élaboration de saucisses à pâte fine de type saucisse de Francfort, saucisse viennoise

ou saucisse blanche à griller. Ces produits répondent aux attentes des clients qui recherchent une liste déclarative courte. Les saucisses fabriquées bénéficient d'une date limite de consommation identique à tout produit frais comparable.

VEGETAL SOLUTIONS

Décors de légumes et bouchées végétales

La gamme Veggie Solutions, 100 % végétale, sans conservateur et sans additif, est adaptée aux besoins de l'industrie agro-alimentaire. Elle regroupe des décors de légumes et des bouchées végétales déjà préparées. Elle se compose de tomates, aubergines, courgettes, cuisinées à la façon d'un tian à la méditerranéenne, moelleuses et sans friture. Veggie Solution est le spécialiste de la distribution et de la production de fruits et légumes mi-séchés, pasteurisés, surgelés IQF...



RIANS INGRÉDIENTS

Spécialité fromagère de chèvre à tartiner

Rians Ingrédients présente Cabrette, une spécialité fromagère à tartiner réalisée à base de lait de chèvre. Sa texture ultra-crèmeuse s'intègre à de nom-

breuses recettes. À froid, elle peut remplacer le beurre ou la mayonnaise dans les sandwiches. À chaud, elle agrément les préparations comme les quiches, croque-monsieur, viennoiseries salées... Sa saveur chèvre reste subtile et discrète tandis que sa texture est lisse et fondante, assure l'industriel. Rians Ingrédients commercialise Cabrette en barquette de 750 g et en seaux de 5 et 10 kg.



ACTIBIO

Une plante sans gluten aux multiples bienfaits

Actibio, fournisseur d'ingrédients biologiques pour l'industrie agro-alimentaire, propose le psyllium blond (tégument), enveloppe d'un plantain originaire d'Inde. Cette plante, nommée Plantago Ovata ne contient naturellement aucun gluten. Le psyllium est reconnu pour ses bienfaits sur le transit, qu'il régule et stimule naturellement,



vante Actibio. En boulangerie, cet ingrédient permet d'apporter de la souplesse et du moelleux à toutes les préparations de pains et de gâteaux.

EUROSPECHIM

Nouvelle solution de réduction de sucre

Par l'intermédiaire d'Eurospechim, la société canadienne Bionutra présentera au CFIA Vitafiber IMO. Solution innovante et brevetée de réduction de sucre, cet isomalto-oligosaccharide provenant du tapioca ou du maïs apporte 60 % du pouvoir sucrant du saccharose et 65 % de fibres solubles. Proposée en poudre ou en sirop cette solution peut s'utiliser dans les produits de boulangerie, de pâtisserie, de viennoiserie, de confiserie, dans les boissons ou les glaces.



TIPIAK

Un texturant de manioc qui imite le gras

Tipiak proposera fin mai au CFIA Tapiocaline VA 540 SG, un texturant de manioc fabriqué en France. Destiné aux préparations végétales de type analogues de viandes, ce texturant, disponible en bio et sans gluten, imite les marquants de gras dans les saucisses, les pâtés, les salamis et leur apporte du juteux. Incolore et transparente, cette fécule de manioc peut absorber jusqu'à 5 fois son poids en eau, à froid et à chaud et est capable d'éviter la synérèse.



WEISHARDT INTERNATIONAL

Mix en poudre pour « viandes végétales »

Créa'Veggie, de Weishardt International, est un mix en poudre pour la création de « viandes végétales » élaborées. Pour cela, il suffit d'ajouter Créa'Veggie à une protéine végétale texturée avec une dose d'huile et d'eau pour réaliser un produit alternatif à la viande,



qui ressemble à de la viande, avec une texture agréable et un goût savoureux. Selon le fabricant, Créa'Veggie est un mix clean label, réalisé à partir d'ingrédients liants et aromatiques.

La notion de plaisir à la dégustation a été au cœur du processus de création de cette innovation.

NOMMÉ AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION

LIMAGRAIN INGREDIENTS

Conserver avec de la farine de blé fermentée

Cereclean, de Limagrain Ingredients, est un produit 100 % « clean label », destiné aux produits de panification. Il s'agit de farine de blé fermenté, qui assure les mêmes résultats qu'un conservateur chimique et permet de ralentir le développement des moisissures tout en prolongeant les qualités organoleptiques des produits. Cereclean assure une longue durée de vie aux pains de mie, brioches, viennoiseries sans aucun effet sur leur texture.



VARACHAUX

Un égrainé 100 % végétal

PME familiale spécialisée dans les PAI à base de viande, Varachaux poursuit le développement de sa gamme végétale avec, à ce jour, une vingtaine de références. Dernière innovation en date, l'Égrainé 100 % végétal, constitué majoritairement de protéines végétales, destiné aux industriels des plats cuisinés et/ou à la restauration collective. Le processus de fabrication, cuisson au four puis congélation, permet de proposer un produit stable dans le temps.



L'Égrainé 100 % végétal s'utilise dans des préparations classiques comme les lasagnes, sauces bolognaises, pizzas...

ADETIS

Farines et amidons « clean label »

Adetis lance une gamme d'amidons et de farines fonctionnelles qui répondent aux applications clean label : Rosegel, Rosegel-P, Roseflor. Ils apportent de multiples fonctionnalités comme le pouvoir texturant, épaississant, la rétention d'eau, l'apport en protéines et en fibres. D'origine végétale (blé, riz, pois, pois chiche, hari-

cot mungo, quinoa, amarante, avoine), ces produits sont garantis sans allergènes, sans organisme génétiquement modifié et sont également proposés en bio.

Ces références se destinent particulièrement à la boulangerie, aux produits laitiers, aux sauces, aux soupes, aux plats préparés...



WILL & CO

Des fibres d'algues non modifiées



Will & Co présente une nouvelle fibre naturelle issue des algues contribuant à améliorer la saveur et la texture des produits transformés. Il s'agit

de fibres d'algues non modifiées qui n'ont pas subi de traitement alcalin ou thermique, ce qui permet de préserver les propriétés natives et naturelles des algues. Leur capacité gélifiante

améliore la texture, réduit la synérèse et les pertes de cuisson dans les viandes transformées. Cette solution sans additif est brevetée.

ALGAIA

La qualité texturante des alginates

Algaia lance VegAlg, une gamme d'alginate sélectionnés pour leur qualité texturante dans les produits alimentaires végétariens ou flexitariens. Issu d'algues fraîches de Bretagne, l'alginate VegAlg apporte du corps et du juteux aux burgers ou



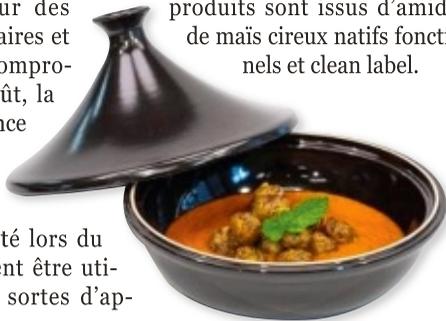
aux nuggets vegan et gélifie des desserts plus crémeux. La versatilité des alginates permet aussi de stabiliser les boissons et smoothies à base de laits végétaux pour un aspect plus homogène.

CARGILL FRANCE

Amidons de maïs cireux pour applications culinaires et laitières

Les innovations de Cargill France, Simpure 99400 & 99405, sont des amidons clean label conçus pour des applications culinaires et laitières. Ils ne compromettent pas le goût, la texture et l'apparence du produit fini. Ces nouveaux amidons offrent une bonne stabilité lors du stockage et peuvent être utilisés dans toutes sortes d'ap-

plications à température ambiante, mais également en frais ou en température négative. Ces produits sont issus d'amidons de maïs cireux natifs fonctionnels et clean label.



OLMIX HUMAN CARE

Substitut aux émulsifiants chimiques à base d'algues



solution clean label algosourcée qui se substitue aux émulsifiants chimiques classiques. Ce produit peut être utilisé dans la fabrication de sauces, produits de boulangerie,

Olmix Group est né de la volonté de trouver des alternatives naturelles aux additifs utilisés dans l'agroalimentaire. Ainsi, il propose Emulsea, une nouvelle

préparations à base de viande ou de poisson, produits laitiers et produits vegan. Emulsea est utilisable à froid comme à chaud, et disponible en version biologique.

AB TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES

Un fromage, deux goûts

Soucieuse d'apporter régulièrement de nouvelles solutions innovantes et différenciantes à ses clients, AB Technologies présente au CFIA sa dernière création : le Bigusto. Il s'agit d'un fromage aux deux nuances inédit, pratique et savoureux. Sa grande originalité : deux goûts dans un même produit. Grâce



à ce produit, AB Technologies ambitionne de satisfaire la créativité des services marketing et R&D des industriels, ainsi que les professionnels de la restauration pour la conception de nombreuses spécialités comme les pizzas, hamburgers, paninis, croque-monsieur, sandwiches, cordons-bleus...

TAKASAGO

Solutions naturelles pour références vegan

Afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des boissons et des produits alimentaires plus naturels, le groupe Takasago, fondé au Japon en 1920, a développé une large gamme de solutions et d'arômes naturels « clean label », optimisés pour chaque catégorie de produits sans en compromettre le goût. Le catalogue de ce spécialiste des arômes et des parfums comprend notamment toute une palette de références végétariennes et vegan pour les produits alternatifs à la viande, steaks, boulettes, nuggets végétaux.





CECIA ingénierie

GRUPE IDEC

UN PROJET ?

05 49 88 85 57

www.CECIA.COM

CONSTRUISONS DEMAIN ENSEMBLE

CABINET D'ÉTUDES ET DE CONSEILS EN INDUSTRIE & AGROALIMENTAIRE

Produits carnés • Produits laitiers • Produits de la mer • Fruits & légumes • Plats préparés • Boulangerie • Œufs

