



Liste des équipements principaux

ATELIER DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Pour plus de renseignements, contacter l'Atelier de Technologie Alimentaire
04-99-58-50-97 ou ata@univ-montp2.fr

Pilotes de la halle



TRAITEMENT THERMIQUE

Cuves double paroi vapeur agitées: 70 L ALM ou 300 L BIOLAFITTE, avec banc de régulation de température
Echangeur à surface raclée DUPRAT
Pasteurisateur APV
Chauffage ohmique UHT GEA/EMMEPIEMME
Stérilisateur HYDROLOCK

CONCENTRATION ET SECHAGE

Evaporateur sous vide APV
Sécheur cylindre DUPRAT
Tour d'atomisation APV
Tunnel de séchage Deltalab: lit fluidisé, flux traversant ou flux horizontal

TECHNIQUES SEPARATIVES

Centrifugeuse WESTFALIA
Filtration tangentielle IMECA
Presse hydraulique AMOS
Raffineuse BIAUGAUD

MELANGE ET BROYAGE

Broyeur à couteaux STEPHAN
Hachoir à turbines URSCHERL
Homogénéisateur APV

CONDITIONNEMENT

Sertisseuse de boites de conserve MECANIQUE QUERCY PERIGORD
Capsuleuse- operculeuse

Equipements de laboratoire



MELANGE ET BROYAGE

Homogénéisateur GEA
Mélangeur haut cisaillement SILVERSON
Robot multifonction HOBART
Robot cuiseur Kenwood

TRAITEMENT THERMIQUE

Surgélateur ACFRI

SECHAGE

Lyophilisateur EDWARDS
Tour d'atomisation BÜCHI

MESURE DE TENEUR EN EAU

Awmètre GBX, balance à humidité SARTORIUS
Etuve MEMMERT et enceinte climatique BINDER

CARACTERISATION PHYSICO-CHIMIQUE

Colorimètre DR LANGE
Tensiomètre LAUDA
Texturomètre RHEO
Viscosimètre BROOKFIELD