



Liste des équipements principaux

ATELIER DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Pour plus de renseignements, contacter l'Atelier de Technologie Alimentaire au 04-99-58-50-97 ou par e-mail à pascale.savoyant@umontpellier.fr



Pilotes de la halle

TRAITEMENT THERMIQUE

Cuves double paroi vapeur agitées et régulées: 70 L ALM ou 300 L BIOLAFITTE
Echangeur à surface raclée DUPRAT
Pasteurisateur APV
Chauffage ohmique UHT GEA/EMMEPIEMME
Stérilisateur HYDROLOCK

TRAITEMENT HAUTE PRESSION

Pilote Haute Pression 6000 bars, SOVEREIGN

CONCENTRATION ET SECHAGE

Evaporateur sous vide APV
Sécheur cylindre DUPRAT
Tour d'atomisation APV / TECHNIPROCESS
Tunnel de séchage DELTALAB: lit fluidisé, flux traversant ou flux horizontal
Tunnel de séchage basse température CFT

TECHNIQUES SEPARATIVES

Centrifugeuse WESTFALIA
Filtration tangentielle 1,4m² IMECA
Filtration tangentielle Hélicoptère TAMI
Filtre à plaques COFRAM-SEITZ
Presse hydraulique AMOS
Passoire-raffineuse BIAUGEAUD

MELANGE ET BROYAGE

Broyeur à couteaux STEPHAN
Hachoir à turbines URSCHEL
Homogénéisateur APV Manton-Gaulin

CONDITIONNEMENT

Capsuleuse- operculeuse
Sertisseuse de boîtes de conserve MECANIQUE QUERCY PERIGORD
Thermoscelleuse sous vide

Equipements du laboratoire humide



MELANGE ET BROYAGE

Broyeur centrifuge FRITSCH
Hachoir sous vide 5L STEPHAN
Homogénéisateur GEA
Mélangeur haut cisaillement SILVERSON
Robot multifonction HOBART
Robot cuiseur KENWOOD

TRAITEMENT THERMIQUE, SECHAGE

Enceinte climatique BINDER
Lyophilisateur EDWARDS
Surgélateur ACFRI
Tour d'atomisation BÜCHI

MESURE DE TENEUR EN EAU

Awmètre GBX
Balance à humidité KERN
Etuve MEMMERT et étuve sous vide HERAEUS

CARACTERISATION PHYSICO-CHIMIQUE

Colorimètre DR LANGE
Tensiomètre LAUDA
Texturomètre RHEO
Viscosimètre BROOKFIELD