

Solutions Fournisseurs

• INGRÉDIENTS

Roquette. De la protéine de pois pour des produits sans viande

Si les flexitariens sont aujourd'hui l'une des catégories de consommateurs affichant la croissance la plus rapide, ils sont à la recherche de solutions convaincantes en termes de goût et de texture. Pour répondre à cette demande, Roquette a développé une nouvelle gamme de protéine de pois, à la texture améliorée : Nutralys® T70S

Cette protéine de pois texturée, naturelle, permet de préparer une grande variété de substituts de viande. Sa texture fibreuse améliore l'appétence et la mâche des produits à base de végétaux. Versatile, elle peut imiter différents types de viandes comme le bœuf, la volaille ou encore le poisson. Ingrédient naturel contenant 70% de protéines et 7% de fibres, Nutralys® T70S est aussi sans gluten et compatible avec les régimes végétariens et vegans.

« Avec Nutralys® T70S, l'ambition de Roquette est de devenir le leader dans l'enrichissement en protéines végétales hors soja, pour le marché des substituts de viande », déclare Marc Renaud, Market Manager Europe chez Roquette.



- Protéine végétale naturelle, clean label, sans gluten
- Amélioration de la texture des substituts de produits carnés
- Imiter différents types de viandes

Lycored. Couleurs naturelles très stables pour confiseries



- Stabilité dans le temps comparable à celle des colorants artificiels
- Résistance à la présence de vitamine C
- Résistance au process

les couleurs de Lycored sont restées fidèles. Leur forte stabilité en conditions de lumière intenses est équivalente à celle des colorants artificiels, et ce en dépit de la présence de vitamine C, qui perturbe la stabilité de certains colorants.

Enfin, confrontés aux conditions extrêmes du process de fabrication des confiseries dragéifiées, les colorants de Lycored ont affiché de très bonnes performances.

Des tests de performance viennent de démontrer la stabilité des colorants naturels de Lycored (Tomat-O-Red™ - tons roses et rouges - à base de lycopène de tomates, et Lyc-O-Beta™ - jaunes et oranges - extrait du beta-carotène) dans les applications gommées enrichies en vitamines et bonbons dragéifiés.

Pour les gommées, les tests ont vérifié la stabilité en temps réel comme en temps accéléré de 6 teintes de Lycored, tout en les comparant avec des échantillons colorés artificiellement par le même fabricant. Toutes

• HYGIÈNE

Kemica. Résines haute sécurité

Kemica Coatings propose Souplethane, une résine polyuréthane qui fait disparaître les bactéries, telles que salmonelles et listeria, à son contact. Exempte de bisphénol A, de phtalates et de formaldéhyde, elle s'applique en une seule couche pour protéger les locaux de fabrication de produits alimentaires (sols, murs et plafonds) ainsi que tous les contenants alimentaires, quel que soit le matériau, pour en assurer la parfaite étanchéité tout en respectant les critères d'hygiène et de santé les plus stricts.

Résistante à la compression et étanche, non inflammable et facilement décontaminable, la résine Souplethane s'adresse aux industries agroalimentaires mais aussi au monde vinicole avec sa version Excell Plus, seule résine ayant obtenu l'agrément pour le contact direct avec le vin en cuve.



- Sécurité bactériologique
- Application en une seule couche
- Sols, murs, plafonds et contenants

• CONDITIONNEMENT

Sidel. Solution d'étiquetage flexible et performante



- 1 machine, 4 technologies
- 36 configurations
- Cadence de 6.000 à 81.000 conteneurs par heure

La gamme Sidel EvoDECO, disponible en version modulaire, multi-technologies ou équipement dédié, est conçue pour assurer une flexibilité totale et optimisée en termes d'étiquetage, afin de répondre aux besoins des industriels recherchant une application précise d'étiquettes de haute qualité et des changements de formats rapides et simples. Basées sur un socle commun et bénéficiant d'un design optimisé, les nouvelles solutions EvoDECO permettent aux producteurs de fabriquer différentes unités de stock (SKU). Le carrousel standard peut en effet être équipé avec jusqu'à 4 différentes technologies d'étiquetage : bobine, auto-adhésive, colle froide et colle chaude. En fonction de leurs besoins, les industriels peuvent donc appliquer différents types d'étiquettes à différents types d'emballages (PET, HDPE, verre) de différents formats (de 0,1 L à 5 L), sur une seule machine et à des vitesses de 6.000 à 81.000 conteneurs par heure. Grâce aux connexions Plug & Play, le passage d'un module d'étiquetage à l'autre est rapide et facile.

Ces 4 technologies peuvent aussi être installées seules, en application dédiée, pour une performance maximale.

Witt. Mesure d'atmosphère modifiée en ligne avant le scellage

Le nouvel analyseur de gaz en ligne MAPY VAC de Witt-Gasetechnik contrôle l'atmosphère modifiée des emballages passant dans les thermoformeuses et les operculeuses avant que ces emballages ne soient définitivement scellés.

Double avantage: le dispositif MAPY VAC vérifie d'abord le vide généré dans la machine d'emballage puis mesure le gaz inerte entrant dans l'outil de scellage. La mesure est ainsi effectuée en synchronisation avec le cycle de la machine. Si les valeurs limites définissables individuellement pour O₂ ou CO₂ sont dépassées, une alarme est déclenchée et le MAPY VAC interrompt immédiatement le fonctionnement de la machine d'emballage. L'ensemble du processus est entièrement automatisé et extrêmement rapide. Cela se traduit par un contrôle de qualité en ligne transparent et non destructif. Pour encore plus de sécurité, le nouvel analyseur Witt vérifie également la concentration de gaz dans le réservoir tampon de la machine d'emballage.

« Avec l'analyse des gaz en ligne, nous constatons un réel gain de productivité pour l'utilisateur et une sécurité accrue pour le consommateur », estime le Directeur général de Witt, Martin Bender. « Le processus de contrôle qualité à 100% offre une assurance qualité optimale et complète parfaitement l'échantillonnage par lots final aléatoire comme dernière vérification avant l'expédition des colis. »



- Analyse en ligne pour correction immédiate
- Mesure précise et non destructive
- Gain de productivité

• PROCESS

Ishida. Capteurs d'humidité intégrés aux peseuses associatives

Ishida, leader mondial du pesage associatif, annonce l'intégration à ses peseuses de capteurs d'humidité associés au système de surveillance et d'intervention Sentinel, l'ensemble améliorant la performance de ces équipements

et leur résistance dans le temps. L'objectif est d'éviter toute infiltration d'eau dans ces équipements de pesage et de conditionnement au cours des process concernant tant les aliments frais que surgelés.

En effet, bien que dotées d'une classification IP qui garantit leur étanchéité lors du lavage, les peseuses associatives sont parfois soumises à des erreurs humaines : portes ouvertes par inadvertance, systèmes de purge d'air destinés à l'évacuation de l'air humide mal entretenus... Or, une humidité excessive conduit inexorablement vers une perte de performance de la machine, ou des dommages et, par conséquent, entraîne des temps d'arrêts et des frais de réparation parfois onéreux.

La solution Ishida repose sur 3 capteurs de rosée et de température placés à des endroits-clés de la peseuse, sous le couvercle supérieur, dans la tourelle et dans le corps principal. Ils contrôlent en permanence les niveaux d'humidité et si ceux-ci deviennent anormaux, envoient une série d'alertes progressives aux opérateurs.

Ces 3 capteurs peuvent être associés aux différents packs du logiciel Sentinel, récemment créé par le constructeur. Ils permettent d'obtenir une analyse historique approfondie de chaque problème rencontré et de définir comment les éviter et in fine, d'augmenter la durée de vie de la peseuse.



- 3 capteurs aux endroits clés de la peseuse
- Contrôle en permanence de l'humidité
- Alerte progressive sur 3 niveaux