

AGROALIMENTAIRE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUES

- Teneur en eau
- Activité de l'eau (mesure et calcul sur formulation)
- Texture par pénétrométrie
- Observation par microscopie optique
- Observation par microscopie électronique

ETUDE CONSERVATION

- Vieillessement accéléré
- Détermination de durée de vie de produits emballés
- Détermination des facteurs limitant la durée de vie
- Détermination de des paramètres de conservation

DEVELOPPEMENT

- Veille, synthèse bibliographique
- Analyse stratégique / diversification / innovation
- Séances de créativité
- Formulation, essais et choix de technologies
- Conception et optimisation d'emballage
- Validation technique

PROCEDES

- Choix et caractérisation de matériaux au contact alimentaire
- Etude de corrosion (biocorrosion)
- Etude de nettoyabilité (état de surface)
- Diagnostic technologique
- Accompagnements d'essais de faisabilité technologiques (cuisson-extrusion, conditionnement, micro-ondes,...)

ENVIRONNEMENT

- Bilan carbone®
- ACV simplifiées
- Eco-conception