



> LES TRAITEMENTS THERMIQUES EN AGROALIMENTAIRE

La pasteurisation et la stérilisation sont les principaux procédés de conservation des aliments obtenus par un traitement thermique spécifique.

▶ LA PASTEURISATION

Le procédé de pasteurisation consiste à chauffer les aliments à une température généralement comprise entre 70 et 85 °C, pendant une durée définie, puis à les refroidir rapidement. Si cette température est dépassée, on attaque l'intégrité chimique de certains éléments du produit, le rendant inapte à porter le qualificatif de " frais ". Les aliments sont alors stérilisés et non plus pasteurisés. Après la destruction des bactéries pathogènes par la pasteurisation, il faut réfrigérer les aliments pasteurisés autour de 3 à 4 °C afin de prévenir la multiplication des bactéries qui n'auraient pas été détruites. Les principaux aliments pasteurisés : bière, jus de fruits, lait, cidre, confiture...

▶ LA STÉRILISATION

La stérilisation a été inventée par Nicolas Appert à la fin du XVIII^e siècle (appertisation). L'explication théorique a été fournie par Louis Pasteur au XIX^e siècle. La conserve, ou appertisation est une technique destinée à éliminer tout germe microbien des aliments. Les aliments sont placés dans des récipients que l'on rend étanche à l'air et que l'on chauffe ensuite à une température élevée, généralement de 110 à 120 °C, pendant le temps nécessaire à la destruction des micro-organismes. Nombreux sont les aliments que l'on peut mettre en conserve : légumes, viandes, volailles, fruits de mer, produits laitiers.

> LA BONNE TEMPÉRATURE : L'ÉLÉMENT CLÉ

Pyro-Contrôle vous propose une solution globale pour connaître la bonne température, l'élément clé pour contrôler ces procédés de conservation des aliments.

- Le capteur de température à piquer au cœur du produit.
- Le capteur de température pour la régulation du procédé.
- L'enregistreur numérique de température pour la traçabilité du procédé de pasteurisation ou stérilisation. Possibilité de programmer la formule " Valeur de Pasteurisation " ou " Valeur de Stérilisation " que vous avez choisie avec la fonction mathématique de l'enregistreur. Possibilité de commander l'arrêt de la pasteurisation, ou stérilisation, lorsque la valeur " VP " ou " VS " que vous avez déterminée est atteinte.

Pyro-Contrôle propose également plusieurs familles de capteurs de température pour autoclave.

AGROALIMENTAIRE

Mesure de température

Enregistrement

Traçabilité



> SYNOPTIQUE D'UN PROCÉDÉ DE PASTEURISATION

Après le traitement de pasteurisation, chaque lot d'aliment recevra une étiquette incluant différentes informations :

▶ Type d'aliment

▶ N° de lot pour la traçabilité

▶ Date de péremption, etc.

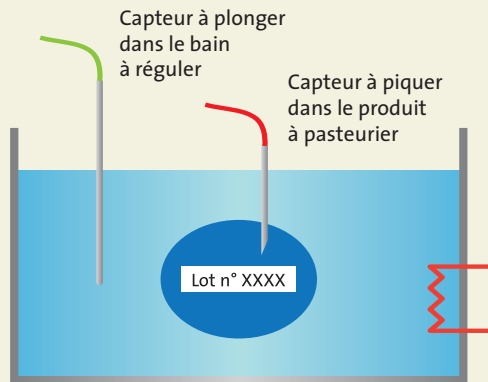
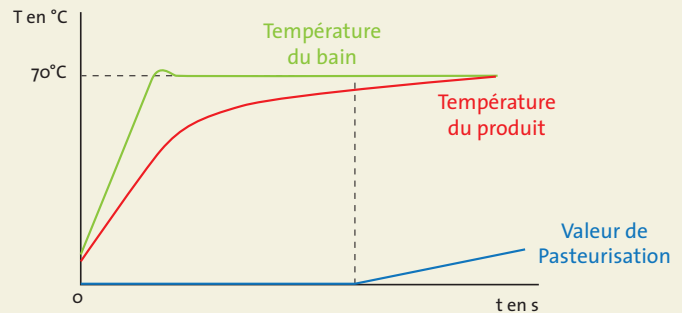


Schéma du bain



Courbes de température

> L'OFFRE PYRO-CONTRÔLE



4 modèles économiques :

L'enregistreur numérique de température pour assurer la traçabilité des lots d'aliment

Pyrotracer Vidéo CA 650, avec écran haute définition TFT.

- ▶ Entrées universelles : thermocouples, Pt 100Ω, mV, V et mA.
- ▶ Fonctionnement sécurisé : voies isolées et cryptage des fichiers.
- ▶ Liaison Ethernet et logiciel d'exploitation sur PC.

- 3 voies analogiques
- 3 voies analogiques + 6 relais
- 6 voies analogiques
- 6 voies analogiques + 6 relais

Code : LR00104-000
Code : LR00105-000
Code : LR00106-000
Code : LR00107-000

D'autres modèles jusqu'à 18 voies de mesure sont également disponibles.

Le capteur de température à piquer dans l'aliment

Thermocouple de type K.

- ▶ Gaine en inox de qualité alimentaire, diamètre 2 mm, longueur 100 mm.
- ▶ Sortie par câble FEP, longueur 2 m.

Code : L919773-000

Le capteur de température à plonger dans le bain à réguler

Sonde Pt 100Ω, de classe A, montage 3 fils.

- ▶ Gaine en inox 316L, diamètre 6 mm, longueur 200 mm.
- ▶ Sortie par câble FEP, longueur 2 m.

Code : L302214-508

FRANCE
Pyro-Contrôle
6 bis, av du Docteur Schweitzer
69881 MEYZIEU Cedex
Tél : +33 4 72 14 15 40
Fax : +33 4 72 14 15 41
info@pyro-contrôle.tm.fr
www.pyro-contrôle.com

SUISSE
Chauvin Arnoux AG
Moosacherstrasse 15
8804 AU / ZH
Tél : +41 44 727 75 55
Fax : +41 44 727 75 56
info@chauvin-arnoux.ch
www.chauvin-arnoux.ch

MOYEN-ORIENT
Chauvin Arnoux Middle East
P.O. BOX 60-154
1241 2020 JAL EL DIB (Beyrouth) - LIBAN
Tél : +961 1 890 425
Fax : +961 1 890 424
camie@chauvin-arnoux.com
www.chauvin-arnoux.com

CHAUVIN
ARNOUX
GROUP