

9 Avril 2014



EPT™ : Une innovation de rupture pour les ingrédients

Les acteurs internationaux de l'agro-alimentaire développent de nouveaux produits et réduisent leur consommation d'énergie avec l'aide des scientifiques du CSIRO et le procédé de séchage résolument innovant EPT™.

Clextral a développé le procédé d'extrusion-porosification ou EPT™ conjointement avec la société australienne Inovo. Le procédé breveté EPT™ permet de sécher des produits très visqueux et confère à la poudre obtenue une texture poreuse caractéristique et unique. L'équipement que possède l'Australien CSIRO dans son centre de recherche, proche de Melbourne en Australie, est unique au monde.

Selon Max Scott, co-inventeur du procédé chez Inovo, l'Extrusion- Porosification fonctionne à plus basse température que les autres procédés de séchage, ce qui économise non seulement de grandes quantités d'énergie mais préserve en plus les qualités aromatiques et nutritionnelles des aliments.

« Les industriels de l'agro-alimentaires sont enthousiasmés par les nouvelles possibilités de création de produits et d'ingrédients, qui n'étaient pas envisageables avec les procédés de séchage traditionnels » ajoute Max Scott.

« L'EPT™ nous ouvre la voie pour le développement de nouveaux domaines applicatifs tels que ceux des arômes et des probiotiques, ainsi que pour des utilisations de bio-polymères thermosensibles » conclut Max Scott.

La technologie ne profite pas qu'aux nouveaux produits, elle apporte également un plus aux produits existants. Lorsqu'il est séché avec le procédé EPT™, le café retient mieux les composés aromatiques que lorsqu'il est traité par atomisation. Les protéines de lait en poudre deviennent plus solubles grâce à la texture en nid d'abeille que leur confère le procédé.

En complément aux opportunités de développement de nouveaux produits, l'EPT™ réduit l'empreinte carbone, un bénéfice supplémentaire dans l'environnement économique actuel.

« Nos chercheurs travaillent conjointement avec les industriels pour commercialiser de nouveaux produits, ingrédients et technologies. L'EPT™ les intéresse au premier plan car cette innovation leur donnera un avantage compétitif significatif » analyse Lloyd Simons, Responsable du Business

Ressources



Maxime Collado (Clextral, à gauche), Maxwell Scott (Inovo, au centre) et Rod Smith (CSIRO, à droite) sur la plateforme de la ligne pilote EPT™, située dans le centre d'innovation du CSIRO à proximité de Melbourne en Australie.

Contact

CSIRO

Lloyd Simons

+61 3 9731 3311

+61 414 647 483

lloyd.simons@csiro.au

CLEXTRAL

Alain Brisset

+33 4 7740 3140

+33 685 715 039

abrisset@clextral.com

www.clextral.com

FEELING
Social?



Suivez CSIRO sur Facebook, Twitter, YouTube et LinkedIn.

Développement pour le centre d'innovation agro-alimentaire du CSIRO.

Visitez le blog News@CSIRO.

« C'est une technologie particulièrement efficace qui entraîne des économies d'énergie substantielles par comparaison avec les procédés actuels de séchage »

Alain Brisset, Responsable pour les Marchés Stratégiques chez Clextral, pense que la collaboration avec le CSIRO est une formidable opportunité pour les industriels.

« Nous travaillons avec le CSIRO en Australie depuis plusieurs années. Les compétences des scientifiques agro-alimentaires du CSIRO, associées à la ligne pilote EPT™ unique dans le monde, ouvrent de belles perspectives pour l'innovation et le développement » ajoute Alain Brisset.

Clextral a signé, avec le CSIRO, une licence d'exploitation du procédé EPT™ pour la R&D

Le centre d'innovation agro-alimentaire de CSIRO

C'est en périphérie de Melbourne, à Werribee exactement, que travaillent les scientifiques du CSIRO, au sein du centre d'innovation agro-alimentaire. Il comporte de nombreux laboratoires ainsi qu'une ligne pilote de production, qui permet aux clients d'évaluer le potentiel des procédés innovants dans le domaine agro-alimentaire.

En complément à nos lignes pilotes de fabrication, dont les capacités d'évaporation atteignent 30 à 50 kg par heure, nous proposons le développement et l'analyse des ingrédients et des produits obtenus.

Nous avons notamment aidé nos clients à commercialiser récemment 25 nouveaux produits et ingrédients par le biais de plusieurs nouvelles technologies, générant plus de 200 millions de dollars de chiffre d'affaires.

Clextral

Clextral conçoit et commercialise des lignes de production clé-en-main centrées sur la technologie d'extrusion bivis. La société propose ses produits à de nombreuses industries dont l'agro-alimentaire, et entretient une culture forte de respect de l'environnement. Ses systèmes innovants et fiables sont des références en termes de qualité et d'excellence sur ses marchés clé : Food & Feed et Green Industries.

Depuis sa création en 1956, la recherche, l'innovation et l'activité à l'international sont les piliers de Clextral. Basé à Firminy, au Sud-Ouest de Lyon, Clextral est présent sur les cinq continents avec onze filiales et bureaux et trois Centres de Recherche, proposant un support de proximité dans 89 pays.