

ASSISTANCE TECHNIQUE & DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL pour les entreprises de glaces artisanales ou industrielles



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Notre mission : vous apporter notre savoir-faire et notre expertise en formation et assistance technique dans le domaine des glaces et sorbets.

Accompagnement dans votre projet



- Aide à la conception des ateliers
- Aide au choix des matériels, mise en relation avec les fournisseurs
- Aide à la réalisation et l'équilibrage de vos recettes
- Mise à disposition d'un outil de création de recette compatible avec les exigences du règlement INCO
- Validation techno-fonctionnelle de nouveaux ingrédients

Aide à la régularité de vos fabrications

- Caractérisation de vos produits sortie glaçage
- Régularisation de vos paramètres de conduite pour une formulation donnée
- Anticipation des transferts de technologie du stade pilote (turbines, freezers petit débit) aux fabrications industrielles ou semi-industrielles (freezers gros débit)



Si vous le souhaitez, nous pouvons organiser une évaluation sensorielle de vos produits



Méthodologie

Caractérisation des mix (aux étapes désirées)

- **Composition** ▪ **Viscosité** ▪ **Aptitude au foisonnement** (pourcentage, stabilité dans le temps)
- **Conséquence des différents cycles thermiques** ▪ **Degré brix** ▪ **Évaluation sensorielle**

Validation et substitution de nouveaux ingrédients

- Nous pouvons valider des maquettes sur deux types de turbines discontinues :
- Carpigiani Lab 12/18
 - Compacta 3003 Rtx

Mise en place d'abaques et outils de fabrication

- **Correspondance entre les densités, les degrés brix, les EST...**
- **Cartes de contrôle sur les poids en production**

Nous pouvons également vous aider via...

- *Le DVD « Glaces, crèmes et sorbets : du savoir-faire à la technologie »*
- *Les stages de formation à l'ENILIA-ENSMIC*
- *Les stages de formation à distance*
- *Les stages de formation sur site*
- *L'outil d'auto-formation à distance WEBALIM*



Vos interlocuteurs

www.enilia-ensmic.fr

Gabriel DAUBÉ, Directeur des ateliers technologiques
Franck NEYERS, Enseignant responsable R&D glaces
05 46 27 69 74 ● atechno.surgeres@educagri.fr

