

## Les locaux et les équipements de la PFT

### Liste des locaux utilisés

- Salles 511, 411 (évaluation sensorielle), 504 (salle du génie industriel), 410 (salle de formation) et salle 509 (réserve),

### Liste des équipements mutualisés

Salle d'analyse sensorielle équipée de 13 postes normalisés Afnor, du logiciel FIZZ de traitement des données statistiques.

La conserverie de la halle technologique est sous agrément européen : FR 71 106 001 CE  
Pour les produits appertisés grâce à son autoclave (120 boîtes 4/4)

Matériel de fabrication :

- ❖ 2 hachoirs – 1 de 300kg/h – 1 de 1100kg/h
- ❖ 2 cutters : 1 à couteau horizontal – 5 kg et 1 à couteaux verticaux – 26kg
- ❖ Mélangeurs – 35kg
- ❖ Baratte sous vide – 30 kg
- ❖ Poussoir – 12kg/h
- ❖ Pompe à saler – 600L/h
- ❖ Attendrisseur manuel

Matériels de cuisson :

- ❖ 4 plaques de cuisson électriques
- ❖ 2 plaques à induction mobiles
- ❖ Un grill
- ❖ Un four chaleur sèche
- ❖ Un four chaleur mixte (sèche/humide)
- ❖ Une marmite de cuisson
- ❖ Une sauteuse
- ❖ Batterie de casseroles

Matériels de conditionnement :

- ❖ Operculeuse : barquette PVC et polystyrène sous vide ou sous atmosphère modifiée (CO2 –N2)
- ❖ Doseuse – capacité 30 L
- ❖ Capsuleuse – capacité 400 verrines/h
- ❖ Sertisseuse
- ❖ Peseuse étiqueteuse

Salle d'analyses physico-chimique :

- ❖ Analyseur de texture TA.XT Plus
- ❖ Balance Infra-rouge Kern
- ❖ Tour tamisage Bioblock

Pilote des industries alimentaires :

- ❖ Tour d'atomisation Niro – 2L/h
- ❖ Sécheur à lit fluidisé de laboratoire Retsch TG200 – Cuve 6L
- ❖ Pilote ultrafiltration TIA – cuve 30L ; 1 membrane 0,5µm ; 1 membrane 20nm
- ❖ Evaporateur simple effet Pignat – 20L/h
- ❖ Presse hydraulique à paquets – 70 kg pommes/h
- ❖ Centrifugeuse GEA – 100L/h
- ❖ Broyeur Chopin – 4 kg blé/h
- ❖ Filtre à plaques Simaco – plaque 40 x 40 cm
- ❖ Mélangeur / Granuleur Cosimi MP 411 – Cuve 10L
- ❖ Raffineuse SCIM.