



20bis, rue du chapitre
30150 ROQUEMAURE
FRANCE
Tel : 003 466 82 82 60
Fax : 0033 466 90 21 10
Email : contact-info@celld.com
Web : www.celld.com



Application en Industrie agro-alimentaire : cas de la fabrication du Tzatziki

Les normes standards de qualité et les dates de péremption des produits alimentaires exigent que l'industrie agro-alimentaire accorde une attention toute particulière à l'hygiène à chaque étape du procédé, de la fabrication au stockage final. Cette attention démarre dès la réception des ingrédients et leur stockage, se poursuit lors de leurs préparations et pendant le procédé de fabrication proprement dit et se termine enfin pendant la phase de conditionnement et de stockage du produit final. Si une seule étape de cette chaîne de fabrication est exposée à la contamination par des germes ou des spores, les normes de qualité ne sont plus respectées et les dates de péremption s'en trouvent réduites.

Alors même que les surfaces peuvent être lavées avec des désinfectants, le maintien d'un air propre relève d'une toute autre technologie.

La question cruciale de protéger les ingrédients jusqu'au produit final, des contaminants présents dans l'air, s'est posée pour la compagnie Apostels en Allemagne.

Apostels fabrique des yaourts et des gammes de produits à base de yaourts tels que le tzatziki. Elle fournit des supermarchés et des restaurants sur tout le territoire allemand. Spécialement pour le tzatziki, cette compagnie s'enorgueillit de n'utiliser pour ingrédient principal que des concombres frais. Afin d'obtenir la meilleure date de péremption possible, il lui faut s'assurer que les concombres sont d'une extrême fraîcheur. L'hygiène des produits laitiers est également une nécessité.

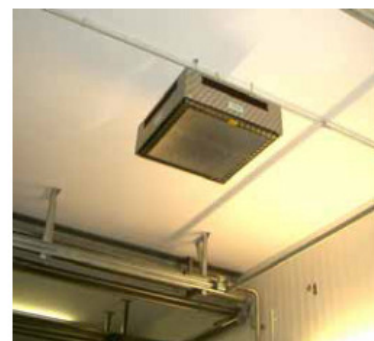
Bioclimatic AG a donc été chargée de concevoir et de mettre en place un système de purification de l'air ambiant qui soit exempt de tout champignon.



La technologie d'ionisation AEROECO offrait une solution parfaite. Les conduites de ventilation de l'usine ont été équipés d'Aerotron. Les zones ouvertes comme celle de livraison des concombres ont toutes été équipées d'unités autonomes de type Aeromat. Dans les locaux avec souffleries, des unités Aerotec ont été installées juste devant pour décontaminer l'air. De la même façon, la zone de transit entre la salle de stockage non sensible des emballages et celle, sensible, du conditionnement du produit lui-même a trouvé une solution dans une unité plus petite de la gamme Aeromat.

Sans le traitement d'air, les dates de péremption standards de ces produits n'auraient pas pu être respectées et le Tzatziki avec du concombre frais n'aurait pas vu le jour.

Même le laboratoire de microbiologie, où les échantillons sont examinés, a été pourvu. Pour éviter la contamination croisée dans la salle des microscopes dans laquelle on procède au comptage des germes, une pyramide Airdeco nettoie l'air ambiant.



Cet exemple montre bien la diversité des systèmes d'ionisation Bioclimatic et les solutions pour chaque situation.