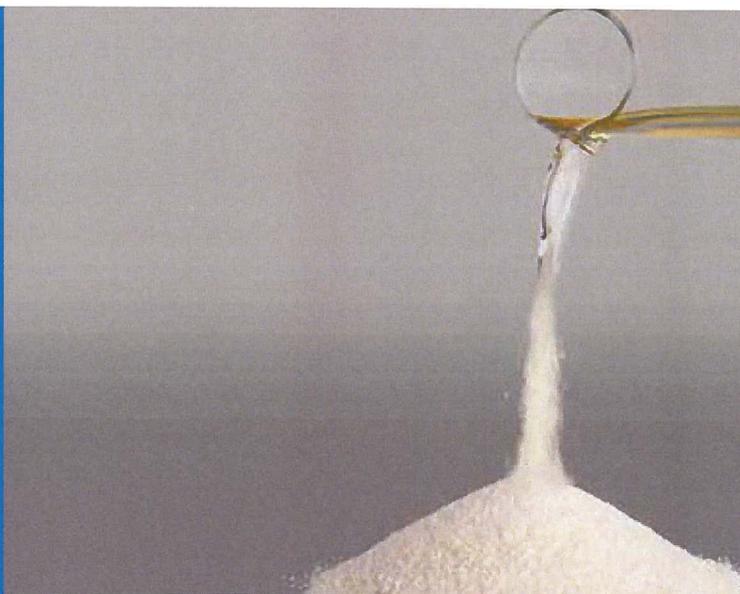


SOLIDIFICATION ET STABILISATION DES INGRÉDIENTS

- AMÉLIOREZ LA FONCTIONNALITÉ DE VOS INGRÉDIENTS
- OPTIMISEZ VOTRE PROCÉDÉ DE PRODUCTION
- DIMINUEZ VOS COÛTS D'INVESTISSEMENT



Le défi à relever

Face à la demande croissante des consommateurs pour des produits alimentaires plus sains, les fabricants sont sous pression pour fournir des ingrédients naturels et équilibrés. Dans un contexte de forte compétitivité sur toute la filière alimentaire, les fournisseurs d'ingrédients doivent également continuer à innover au travers de nouveaux produits qui améliorent la fonctionnalité et la qualité.

Ainsi, l'industrie des ingrédients doit développer des recettes plus sophistiquées sur la base d'ingrédients élaborés tout en continuant à optimiser les procédés de production pour fournir un dosage précis, une plus grande flexibilité et d'importantes capacités de production.

Quels que soient vos besoins, Air Liquide vous propose une gamme de solutions pour vous aider à atteindre vos objectifs.

Votre solution

Une gamme complète conçue et adaptée à vos besoins spécifiques : nos solutions pour le traitement des ingrédients combinent le meilleur de nos gaz, les matériels d'application et l'expertise process.

Notre offre se concentre sur la solidification et la stabilisation - des étapes clés de votre procédé de production de poudre. Nos solutions sont particulièrement adaptées pour les fabricants d'ingrédients qui travaillent avec des matières grasses ou collantes et qui peuvent devenir instables à température ambiante.

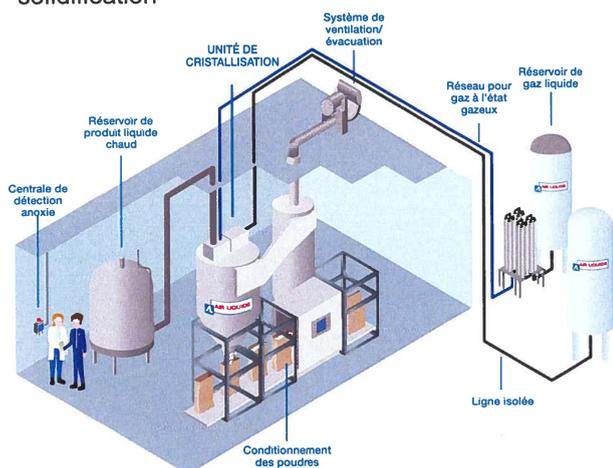
Nos engagements

- AMELIORER LA FONCTIONNALITE DES INGREDIENTS
 Nos solutions cryogéniques vous donnent la possibilité de développer des recettes plus sophistiquées en obtenant des produits en poudre entièrement stables à température ambiante, résistants au mottage et à la durée de vie augmentée.
- OPTIMISER LES PROCEDES DE PRODUCTION
 Les ingrédients traités par voie cryogénique sont plus facile à doser et à utiliser en aval du procédé grâce à leur capacité d'écoulement fluide. L'amélioration de la stabilité de vos ingrédients permet d'augmenter la capacité de vos équipements de production.
- DES EQUIPEMENTS FLEXIBLES ET FACILES A NETTOYER
 Nous avons développé des applications de pointe pour la solidification et la stabilisation qui peuvent s'adapter à de nombreux types de produits, tout en offrant une plus grande flexibilité, une empreinte au sol réduite et un nettoyage plus rapide.
- DIMINUER LES INVESTISSEMENTS
 Notre technologie nécessite un investissement limité notamment en comparaison à des technologies concurrentes comme des tours de refroidissement ou de séchage par atomisation. Ainsi, les fabricants d'ingrédients peuvent internaliser des procédés complexes sans avoir à recourir à des investissements conséquents.

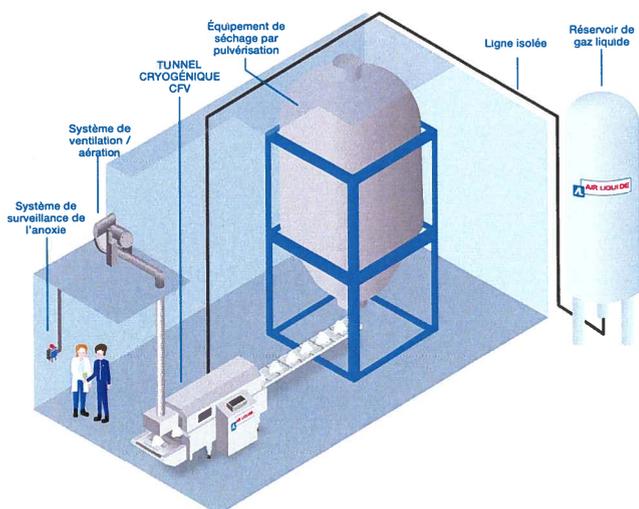
Notre offre

- **Gaz de qualité alimentaire** : ALIGAL™ est la gamme de gaz d'Air Liquide à usage alimentaire ; la maîtrise de la démarche HACCP de la production à la distribution et au stockage de nos gaz assure une conformité complète à la réglementation, aux spécifications et aux standards de sécurité alimentaire.
- **Expertise process** : les experts d'Air Liquide vous accompagnent et vous fournissent tout le support nécessaire de la conception de la solution jusqu'à la mise en œuvre et au démarrage de nos matériels d'application.
- **Matériel d'application** : Air Liquide propose des matériels d'application qui sont parfaitement adaptés à vos besoins de solidification et de stabilisation. Cela implique, entre autres, le FAT CRYSTALLIZATION UNIT et le CRUST FLOW V qui sont tous deux spécialement conçus par Air Liquide.

- FAT CRYSTALLIZATION UNIT pour les applications de solidification



- CRUST FLOW V pour les applications de stabilisation



Etude de cas

Résultats de projets réalisés par Air Liquide sur les sites de production de deux clients différents.

- Améliorer la fonctionnalité d'un ingrédient pour produire une poudre qui s'écoule librement, qui soit stable à température ambiante et avec une durée de vie augmentée.
- Optimiser les procédés de production.
 - **Client A** : internaliser la production en assurant une meilleure traçabilité, une valorisation accrue des produits et une réduction des coûts de production.
 - **Client B** : réduire le temps et le coût de production grâce à des cycles de production plus courts.

Paramètres		
	Client A	Client B
Produit cible	Spécialité de graisse végétale à forte valeur ajoutée.	Ingrédients alimentaires à fort taux de matière grasse.
Problématiques	Production externalisée impliquant une supply chain complexe, client souhaitant augmenter la valorisation de ses ingrédients.	Procédé de production long, laborieux et consommateur d'énergie.
Solutions Air Liquide		
Matériel d'application pour :	Solidification	Stabilisation
Équipement fourni	FAT CRYSTALLIZATION UNIT	CRUST FLOW V
Résultats		
	Augmentation de la valeur des ingrédients produits. Équilibre économique positif grâce à l'internalisation du procédé.	Équilibre économique positif grâce à des cycles de production plus courts.
Investissement	<400K€	<200K€

Offres associées

- Solutions pour la conservation des ingrédients : inertage et mise sous atmosphère modifiée.
- Solutions pour le traitement de vos effluents.

Contact

Air Liquide France Industrie
 Direction Activité Liquide & On Site
 152 av. Aristide Briand – CS 80010
 92227 Bagneux

Accueil client : 04 81 68 00 68