



Découvrez la Plateforme de Technologie Agroalimentaire

Venez découvrir les équipements et les expertises disponibles au sein de la plateforme de technologie agroalimentaire du Cirad

Inscrivez-vous gratuitement

 25 juin 2024

9h à 17h

 73 Rue Jean François Breton 34090 Montpellier



SAVE ^{THE} DATE



Programme de la journée



9h00 - 10h35 : Accueil et présentation de :

- l'unité de recherche QualiSud
- la plateforme de technologie AA du Cirad
- AgroVallée incubation
- + témoignages d'entreprises



10h35 à 12h30 : Rotation sur les ateliers de démonstration

- *Production de flocons de patate douce sur séchoir cylindre*
- *Traitement hydrothermique des légumineuses*
- *Filtration membranaire de jus*
- *Atelier en analyse sensorielle*



12h30-14h00 : Partage d'une collation salée et sucrée



14h00-17h00 : RDV individuels avec des chercheurs pour échanger sur vos projets/ problématiques

[Inscrivez-vous gratuitement](#)

SAVE ^{THE} DATE

Focus sur les ateliers



Production de flocons de patate douce sur séchoir cylindre

De la préparation de la matière première, à la mise en œuvre du procédé de séchage, explorez et maîtriser la fabrication de flocons prêts à réhydrater.



Traitement hydrothermique des légumineuses

Venez percer les secrets du procédé d'appertisation des lentilles à l'échelle laboratoire et son impact sur la qualité finale d'autres légumineuses comme le pois chiche et le niébé !



Filtration membranaire et jus de fruits

Microfiltration, ultrafiltration, osmose inverse et évaporation osmotique... Découvrez, les performances de ces procédés (clarification et concentration). Leurs avantages : compacité, faible impact environnemental, sélectivité ciblée, ...



Analyse sensorielle

Déguster, décrire, qualifier, ..., dans le but de contribuer à l'amélioration de la qualité organoleptique de vos produits.

Inscrivez-vous

SAVE THE DATE