

Tetra Pak publie le livre blanc du traitement thermique pour aliments à particules

Tetra Pak a publié un livre blanc qui casse les codes du transfert thermique lors du traitement des aliments contenant des particules. ...

Les experts Tetra Pak ont mis au point un modèle mathématique unique, qui définit les coefficients de transfert pour les différents types de particules basés sur leur taille, leur forme et leur concentration. Ceci permet un calcul précis de la zone de chauffe, de la température et du temps requis pour les différentes recettes.

Un meilleur traitement thermique pour plus de qualité

Tetra Pak utilise maintenant ces résultats pour aider les fabricants de produits alimentaires à optimiser leurs lignes de production. La précision du traitement thermique et des systèmes conçus améliore la qualité des produits en préservant le goût, la couleur et la texture des particules. Elle réduit également les coûts d'exploitation, sans pour autant compromettre la sécurité alimentaire.

Henrik Norlén, Category Director Prepared Food and Beverage de Tetra Pak, s'exprime sur le livre blanc: « Au cours des 20 dernières années, Tetra Pak a considérablement investi dans la recherche sur les transferts de chaleur. Notre modèle mathématique est une première dans notre industrie et il a été validé par de nombreuses modélisations et simulations. Nous sommes ravis de pouvoir à présent partager ces résultats avec nos clients et ainsi les aider à définir la configuration optimale pour leur ligne de traitement afin d'améliorer leur efficacité et de fournir des produits de qualité supérieure. »

[Vous pouvez retrouver le livre blanc en téléchargement ici](#)

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8B%E2%80%8Btetra-pak-publie-le-livre-blanc-du-traitement-thermique-20091.html>