

Le froid cryogénique sublime la qualité

En injectant de l'azote liquide sur le dessus des produits en cours de mélange, le système Freshline Lin-Is, récemment repensé par Air Products contribue à réduire la formation de bulles dans les aliments prompts à mousser.

Refroidir délicatement une sauce prompte à mousser. C'est ce que propose Air Products avec la nouvelle génération de son système Freshline Lin-Is (Liquid Nitrogen Injection Solution).

Conçu il y a une dizaine d'années, il repose sur l'injection d'azote liquide par le dessous des aliments en cours de mise en œuvre pour maîtriser leur température. Dans l'optique de gagner en qualité, en particulier avec des ingrédients sensibles à la chaleur ou réactifs, comme les pâtes boulangères et les sauces, le constructeur a choisi de placer des buses sur le dessus ou, suivant les applications, sur le dessous du mélange.

« Nous avons découvert qu'en vaporisant de l'azote liquide sur le dessus des aliments durant leur mise en œuvre, nous obtenions un refroidissement doux et homogène.

Cette méthode de refroidissement peut également contribuer à réduire les bulles d'air dans les aliments tels que les sauces à base de crème », précise Ann Callens, experte européenne pour la division alimentaire d'Air Products.

La technologie, qualifiée de « soft chill » par son concepteur, peut être implantée sur des installations existantes.

Dernier avantage, du côté de l'hygiène cette fois, les buses ont été conçues pour pouvoir être nettoyées en place.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Procedes/Le-froid-cryogenique-sublime-la-qualite-23711> (10/12/13)