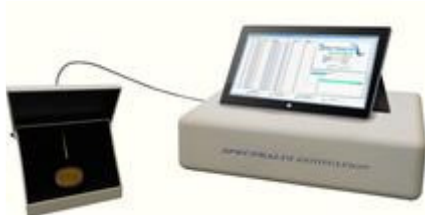


Contrôle qualité, Spectralys Innovation récompensé au CFIA 2014

Spectralys innovation a remporté hier soir le Trophée de l'innovation dans la catégorie Qualité, Hygiène, Services du CFIA Rennes avec son analyseur Fluoralys qui permet de quantifier les composés néoformés comme l'acrylamide.

Une innovation qui aide les industriels à mieux maîtriser la qualité de leurs procédés et à gagner en compétitivité", a réagi Inès Birlouez, présidente de Spectralys Innovation.

Cet appareil permet d'évaluer l'impact d'un traitement thermique sur divers indicateurs de qualité tels que la texture, la couleur et le potentiel anti-oxydant. "La technique se base sur la fluorescence, une technologie sensible qui permet de mesurer des composés à l'état de traces", complète Floriane Bardeau, responsable marketing. Elle donne ainsi la possibilité de quantifier les composés néoformés indésirables comme l'acrylamide, dont les niveaux d'exposition ont été réévalués par la Commission européenne fin 2013.



L'analyseur Fluoralys a la capacité de quantifier les composés néo-formés indésirables comme l'acrylamide.

En pratique, l'échantillon est éclairé à différentes longueurs d'onde grâce à des fibres optiques et une sonde de mesure. Les spectres de fluorescence vont ainsi révéler la composition physico-chimique du produit. La mesure est réalisée en 30 secondes, sans besoin de préparation d'échantillons. Les paramètres pourront ainsi être ajustés précisément pour assurer une qualité stable et maximale, notamment dans le secteur des produits cuits ou torréfiés à haute température (café, chocolat, chips et snacks, biscuits, etc.).

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Controle-qualite-Spectralys-Innovation-recompense-au-CFIA-2014-23889> (12/02/2014)