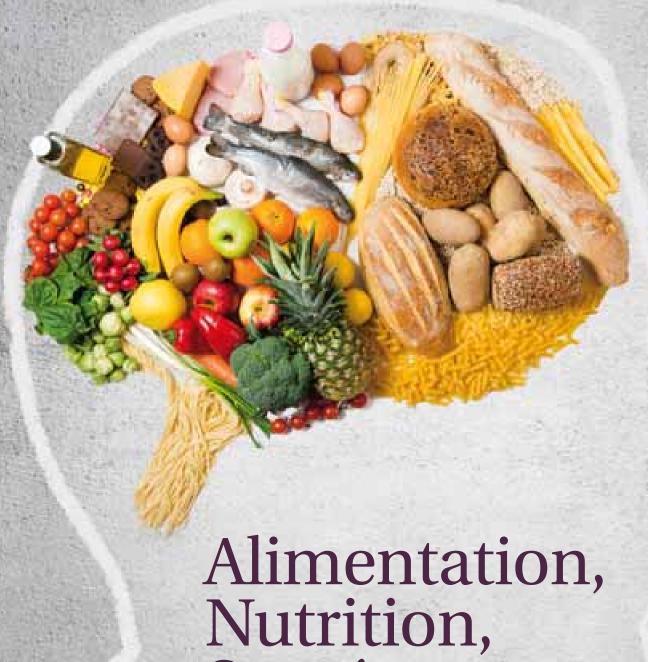
les dossiers d'AGROPOLIS INTERNATIONAL

Compétences de la communauté scientifique en région Languedoc-Roussillon



Santé

Les plateformes technologiques, outils de partenariat

Plateforme de technologie agro-alimentaire

La halle de technologie agro-alimentaire du Cirad, créée en 1986, est devenue, en 2007, la plateforme de technologie agroalimentaire de l'UMR QualiSud. Cette plateforme est implantée sur le site de Lavalette à Montpellier. Elle a une activité spécialisée dans le domaine du génie des procédés alimentaires et elle permet de mettre son expertise pluridisciplinaire à la disposition des projets de recherche en lien avec les pays du Sud et au service des centres et des entreprises agro-alimentaires régionaux. Pour stimuler l'innovation et développer le transfert des savoirs et des techniques, les activités de la plateforme sont structurées selon trois principaux volets : la recherche, la formation et le développement en collaboration avec des entreprises. La plateforme est ouverte :

- aux chercheurs de l'UMR OualiSud mais aussi à ceux d'autres unités de recherche;
- aux organismes de formation, dont le principal est aujourd'hui Montpellier SupAgro;
- aux entreprises désirant externaliser une thématique de recherche:
- aux porteurs de projets désirant valoriser une compétence ou créer leur produit.

La plateforme de technologie agro-alimentaire, d'une superficie totale d'environ I 200 m², permet la mise en œuvre d'opérations unitaires en voies humides ou en voies sèches. Elle est organisée en six plateaux techniques possédant de nombreux équipements pilotes et prototypes :

- plateau déshydratation : séchage par systèmes convectifs et déshydratation par friture;
- plateau séparation membranaire : extraction, concentration et purification par membranes;
- plateau modulable : transformation des fruits et légumes ;
- plateau salle propre: transformations propres de produits
- plateau cuisson fumage: transformation des produits animaux;
- plateau technologie post-récolte : transformation des grains

Contact: Alexandre Bouniol, alexandre.bouniol@cirad.fr Pour plus d'informations : http://plateforme-technologie-agroalimentaire.cirad.fr

Plateaux de caractérisation et mesure de la qualité des fruits et légumes

L'UMR SQPOV dispose de deux plateaux dédiés à l'analyse de la qualité des fruits et légumes :

- Le plateau « Caractérisation physique et physiologique » développe des méthodes permettant de mesurer les différentes composantes macroscopiques de la qualité (texture, saveur, aspect) grâce à des analyses complémentaires :
- pour la saveur : des dosages des solubles et de l'acidité totale ainsi que des dosages des sucres et des acides individuels ;
- pour le critère complexe de la texture : des mesures de perforation, d'écrasement, de ténacité, de cinétique de fissuration par des méthodes mécaniques et micromécaniques ;
- pour l'état physiologique du fruit : des analyses de dégagement d'éthylène, d'intensité respiratoire et d'état hydrique;
- pour l'aspect : des mesures de couleur et de l'analyse d'images macroscopiques.

De plus, ce plateau met en place des méthodes haut débit basées sur l'analyse spectrale.

■ Le plateau « Analyse des microconstituants » a pour but de déterminer la structure, la teneur et les propriétés antioxydantes des principaux métabolites secondaires (polyphénols, caroténoïdes dont les provitamines A, composés volatiles) et des vitamines d'intérêt nutritionnel (vitamines C et B9) dans les fruits et légumes frais et transformés. Il est utilisé dans les projets de l'UMR qui étudient le devenir de ces microconstituants au cours des procédés de transformation et au cours de la digestion des

fruits et légumes. Il se compose d'un ensemble d'HPLC-DAD* et MS**, spectrophotomètres, etc.

Ces deux plateaux sont ouverts pour des recherches collaboratives ou pour l'accueil de chercheurs.

Contact: Catherine Renard, catherine.renard@paca.inra.fr

