

Equipement Bio-procédés industriels

Technique	Domaine technique réalisable	Equipement associé
Procédés communs des bio-industries		
Broyage	Réduction granulométrique de matière solide par percussion	Broyeur à marteaux
Raffinage	Elimination de pépins de fruits	Raffineuse
Enzymation	Traitement clarification - Dénaturation du réseau pectique et amylasique	Cuve d'enzymation
Filtration	Rétention particulaire	Filtre à plaque
	Microfiltration tangentielle	Pilote de microfiltration
Séchage	Détermination de la teneur en eau	Dessiccateur
	Séchage sous vide	Lyophilisateur
	Séchage de graines, particules	Sécheur à lit fluidisé
	Séchage fruits et plantes	Déshydrateur à plateaux
Concentration	Evapo-concentration à basse température sous pression réduite (concentration d'extraits végétaux, sirops...)	Boule de concentration
Analyse sensorielle	Mesure des perceptions sensorielles	Cabines (en commande)
Alimentaire		
Mélangeage	Boulangerie - Pâtisserie	Pétrin
	Différentes techniques de cuisson	Four
Traitement thermique	Pasteurisation de fluides	Pasteurisateur à plaques
	Stérilisation (bocaux et conserves)	Pilote d'appertisation
Conditionnement	Mise en sachet sous vide et embouteillage	Ensacheuse - embouteilleuse
Cosmétique / Pharmaceutique		
Mélange et homogénéisation	Mélangeur à pale avec régulation de la température de chauffe (crème, infusions...)	Mélangeur à pale Cuve thermostatée
	Homogénéisation de mélanges solides-solides	Turbula
Tamisage	Séparation gravitaire de composés de granulométrie différentes	Tamiseur / Cribleur normalisé
Conditionnement	Mise en gélule	Gélulier
	Fabrication de comprimés	Comprimeuse
Contrôle qualité	Dureté, friabilité, écoulement, viscosité	Contrôleurs spécifiques