

HALLE TECHNOLOGIQUE AGROALIMENTAIRE



NOS PRESTATIONS

- Mise à disposition des locaux et équipements aux professionnels
- Soutien technique dans le développement et/ou la fabrication de produits alimentaires
- Réalisation de projets de recherche et développement
- Veille technologique, réglementaire et scientifique



CONTACTEZ NOUS

Clara Pouget – Ingénieure d'étude
Responsable halle technologique agroalimentaire

Mail : clara.pouget@univ-pau.fr

Tel : 05.58.51.37.02

Karine Gontier – Chef de
Département Génie Biologique
Mail : karine.gontier@univ-pau.fr
Tel : 05.58.51.37.06

IUT des Pays de l'Adour
Rue du ruisseau - BP 201
40004 Mont de Marsan



Mont-de-Marsan

A PROPOS

Présente dans les locaux de l'IUT Génie Biologique de Mont-de-Marsan, la halle technologique comporte un atelier de transformation et de fabrication de produits alimentaires.

Cette halle est particulièrement adaptée à la fabrication de préparations alimentaires à base de viande et de légumes.



NOS MOYENS

Deux zones de préparations distinctes (chaude et froide) équipées de matériels pilotes de fabrication, de cuisson, de traitement thermique et de conditionnement.

Salles de prises de notes et locaux annexes (chambres froides, légumerie, local de stockage, salle d'étiquetage, vestiaires, local déchets...).

Une plateforme technologique au service des professionnels du secteur agroalimentaire.



NOS EQUIPEMENTS



Broyage – Mélange : cutter de table • hachoir • poussoir hydraulique • pétrin mélangeur



Conditionnement : sertisseuse • capsuleuse • balances • doseuse volumétrique • machine de conditionnement sous vide



Traitement frigorifique : cellule de refroidissement rapide • chambres froides



Cuisson : marmite • réchaud électrique • feux à gaz



Séchage : déshydrateur



Traitement thermique : autoclave