

Halle technologique agro-alimentaire



La halle technologique est organisée de manière à séparer une zone de préparation et une zone de prise de notes ou d'analyse.

La **zone de préparation** permet de respecter la procédure de « marche en avant ». Elle comprend, une zone de préparation froide (salle climatisée conçue pour la fabrication de produits alimentaires en conditions réfrigérantes), une zone de préparation chaude, et plusieurs locaux annexes (chambres froides, légumerie, stockage produits secs, étiquetage, plonge, déchets).

↓ [Télécharger le fichier «plaquette Halle technologique-web1.pdf» \(759.3 KB\)](#)

Le laboratoire est composé d'une **salle d'analyse** ainsi que d'une **cuisine attenante** pour la préparation des produits à déguster.

↓ [Télécharger le fichier «plaquette labo sensoriel-web1.pdf» \(775.2 KB\)](#)

Equipée de mobilier spécifique à basse émission de composés volatiles + ventilation à pression positive pour éviter l'entrée des odeurs.

Cet outil est particulièrement adapté à la réalisation d'analyses sensorielles sur des produits ou préparations. Les outils statistiques (logiciel Fizz) mis à disposition peuvent compléter ces analyses.



Cette cuisine contient des équipements professionnels afin de préparer les produits alimentaires dégustés dans le laboratoire d'analyse sensorielle.



Cette salle est destinée à la mise en œuvre des contrôles des bioproduits et peut être équipée sur demande du matériel de laboratoire disponible dans le département Génie Biologique : Thermocycleur PCR, matériel électrophorèse, HPLC...



Prestations

Les locaux et le matériel peuvent être utilisés par des professionnels de l'agroalimentaire (entreprises, producteurs, artisans) dans des conditions fixées au préalable avec le responsable de la plateforme technologique.

Plusieurs prestations possibles:

- * Mise à disposition des locaux et équipements
- * Soutien technique dans le développement et/ou la fabrication de produits alimentaires
- * Réalisation de projets de recherche et développement
- * Formation à la fabrication de produits alimentaires
- * Soutien technique dans la mise en œuvre d'analyse sensorielle
- * Analyse des résultats par Fizz Réseau
- * Initiation à l'analyse sensorielle

Plus d'informations et devis sur demandes.

Marine Etchegoyhen – Responsable halle technologique agroalimentaire

Mail : marine.etchegoyhen@univ-pau.fr

Tel : 05.58.51.37.04

Karine Gontier - Chef de Département Génie Biologique

Mail : karine.gontier@univ-pau.fr

Tel : 05.58.51.37.06