



Liste des services

Services de diagnostics et d'accompagnement

Veille scientifique, réglementaire et technique

Caractérisation d'ingrédients et de produits

Recherche de fournisseurs d'ingrédients et d'emballages

Formulation, adaptation et optimisation de recettes

Mise au point de prototypes et de protocoles de fabrication

Évaluations sensorielles et nutritionnelles

Détermination de la durée de conservation

Tests d'abus de température

Modélisation de croissance des bactéries sur logiciel spécialisé

Essais pilotes

Transfert du savoir-faire en usine

Développement des procédés industriels (conception, planification et prototypage)

Développement en automatisation et robotisation

Audits de qualité et de production

Viviers-conseils