



PROJET EN COURS

Optimisation des coûts / Amélioration de la compétitivité

CiAi

CONCOURS D'INNOVATION POUR
UNE ALIMENTATION INTELLIGENTE

LYOAC

Lyophilisation dynamique continue

Le projet LYOAC a pour objectif de concevoir un lyophilisateur dynamique continu d'une capacité de 100 L à destination de l'industrie agroalimentaire. Cet appareil pourra ensuite être décliné dans une gamme de 100 à 2 000L.

Ce nouveau procédé industriel permettra de réduire efficacement les coûts opératoires et les investissements chez les industriels. En effet la lyophilisation dynamique permet une réduction d'utilisation d'énergie électrique de 20 à 40% par rapport à un procédé statique.

L'objectif de production est de traiter 8 à 10 kg de produits en 20h et concernera aussi bien des produits liquides que solides.

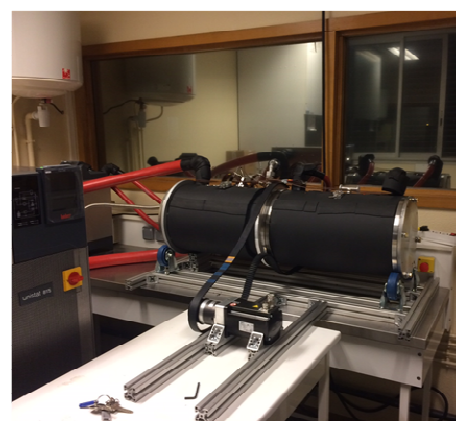
Le projet se déroulera sur 36 mois, de janvier 2019 à décembre 2021.

Projet piloté par LYOPHITECH

Partenaires: DS2P, Tech Embal, TW ingénierie, LAGEP, INRA

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 335 K€ (pour un montant du projet de 749 K€)

LyophiTech
Lyophitech.fr



Petits pois lyophilisés



Lait lyophilisé (lyophilisation dynamique)

| | | |
|---------|---------------------------|---|
| Etape 1 | Janv. 2019 - Nov. 2020 | Validation sur 3 produits du fonctionnement de l'appareil pilote. Evaluation des performances (productivité, énergétiques) |
| Etape 2 | Nov. 2020 - Déc. 2021 | Détermination des critères d'extrapolation, mesure des Distribution des Temps de Séjour. Modélisation des opérations de lyophilisation. |