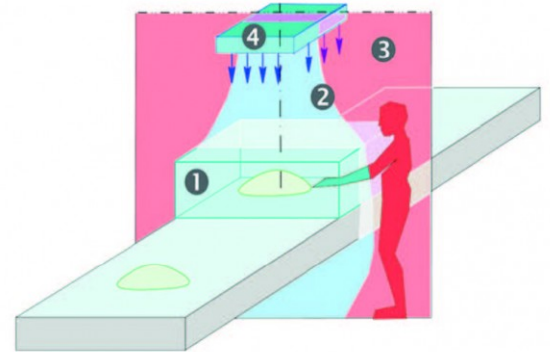


TECHNOLOGIE FROILOC® : FROID LOCALISÉ ULTRA-PROPRE

Description

L'invention concerne la technologie brevetée Froiloc®, une installation de diffusion de flux d'air permettant de diffuser de l'air froid et ultra-propre dans un volume localisé sans barrière solide. Froiloc® maintient les produits au froid dans une zone localisée de préparation ou de transformation et crée une véritable barrière hygiénique afin d'optimiser la conservation des produits et les consommations énergétiques tout en préservant le confort des opérateurs.



Type de transfert envisagé

Option de licence ou licence sur le brevet FR11523 et possibilité de collaboration de recherche.

Avantages

Zone de maintien du produit au froid (-2°C à +4°C) pour la préparation ou la transformation ; véritable barrière hygiénique (classe ISO 5) ; une amélioration des performances sanitaires de la production et allongement la DLC des produits (possible diminution de l'utilisation des conservateurs) ; atmosphère extérieure supérieur à 13°C, offrant des conditions idéales pour l'opérateur ; système d'optimisation de la consommation énergétique.

Applications potentielles

La technologie Froiloc® peut s'appliquer dans tout atelier, notamment agro-alimentaire, qui nécessite le maintien au froid de produits.

Mots clés

Brevet ; industries agro-alimentaires ; chaîne du froid ; conservation alimentaire ; énergie.

Echelle TRL **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9**

Stade de développement

Projet R&D 2021 du Carnot AgriFood Transition pour évaluer l'intégration de la technologie à grande échelle en IAA : faites la preuve en usine de la technologie avec vos potentiels futurs clients !

Laboratoire:

Unité de Recherche OPAALE et Pôle CRISTAL.

Chercheurs:

Frédéric BAZANTAY ; Lionel FIABANE ;
Dominique HEITZ.

Contact:

Orlane GADET - Chargée de Valorisation INRAE
Transfert - orlane.gadet@inrae.fr / +33 (0)7 50 15
68 96.

Date: 23-10-2020