

## AUTOMATISATION

## SNV monte en puissance grâce à la robotique

Filiale du groupe LDC, la Société Normande de Volailles a intégré un robot hygiénique pour produire et palettiser deux types de plaques surgelées en simultané.

À La Chapelle-d'Andaine (61), la Société Normande de Volailles (SNV) a fait appel à Coaxial Technologie dans le cadre de la modernisation de sa ligne de palettisation de blocs de viande congelée. L'enjeu était de monter en capacité sur sa ligne existante déjà équipée de cinq surgélateurs à plaque. L'ajout de quatre nouveaux équipements a nécessité d'augmenter la capacité de palettisation pour traiter deux lignes en simultané.

## UN ROBOT POLYARTICULÉ

Aujourd'hui, le poste de palettisation est alimenté via des convoyeurs à bande par deux lignes, l'une à 4 t/h et l'autre à 1,5 t/h. Pour saisir les pains de viande de 600 x 400 mm et de 10 kg, Coaxial Technologie a doté un robot polyarticulé Stäubli TX 200 I d'une pince de type fourche. L'actionneur se distingue par sa finition HE (pour « Humid Environment ») adaptée aux applications hygiéniques nécessitant un nettoyage fréquent. La pince saisit



La ligne de palettisation conçue par Coaxial Technologie réalise six palettes par heure.

les plaques congelées deux par deux et peut alterner entre les lignes, sans pour autant mélanger deux produits sur une même palette. « Sur chaque convoyeur, un capteur de présence indique si des blocs sont disponibles. Une règle de priorité est appliquée sur la ligne avec la plus haute cadence », précise Yannick Oréal, commercial chez Coaxial Technologie. Lorsqu'une couche de la palette est

complète, le robot pose un intercalaire préalablement découpé.

La ligne inclut un dépilleur de palettes bois vides (coiffées d'un carton paraffiné) et réalise six palettes par heure. Elle comprend aussi des systèmes de déroulage et découpe d'intercalaires en plastique, de banderolage, de cerclage et finalement d'étiquetage des palettes pleines. **Stéphanie Perraut**

## RECHERCHE

## Les micro-ondes pour réduire la teneur en sel

Dans une étude publiée début 2020 dans la revue américaine *Journal of Food Science*, des scientifiques de l'université de l'État de Washington ont établi qu'il était possible de réduire la teneur en sodium dans les aliments transformés tout en conservant leur goût et leur texture. Pour cela, ils ont étudié l'effet d'une réduction de la teneur en sel et de l'ajout d'ingrédients aromatiques

(poivre, ail, etc.) sur de la purée de pommes de terre fraîche et sur des lots ayant subi un traitement classique en autoclave ou une stérilisation assistée par micro-ondes (MATS).

## UNE MOINDRE DÉGRADATION DES ARÔMES

Plusieurs groupes de dégustation ont établi que, contrairement à l'autoclave,

le procédé MATS détruit les micro-organismes pathogènes sans réduire l'intensité aromatique. « Les temps de chauffage et de refroidissement sont moins longs, ce qui réduit l'effet sur la texture et la saveur. Or, si l'intensité poivrée reste élevée, il ne faut pas autant de sel pour rendre les aliments appétissants », commente Carolyn Ross, auteure principale de l'étude. Dans la pratique, la purée traitée par

le procédé MATS peut avoir une teneur en sel réduite de 50 % et toujours être appréciée par le panel de dégustation, même si une moindre intensité salée est perçue. « Si vous pouvez améliorer les saveurs des herbes, la nourriture semble encore assez salée pour être appréciée », conclut la scientifique. Ce qui ouvre de nouvelles perspectives de formulation. **Stéphanie Perraut**