

Agir accompagne les glaciers



A Talence (33), Agir est dotée d'une plate-forme technique comprenant les opérations unitaires clés.

Le centre technique AGIR (Agroalimentaire Innovation Recherche) basé à Talence près de Bordeaux est spécialisé depuis près de cinq ans dans les produits sucrés, dont les glaces. Pour accompagner les entreprises dans leur développement, il dispose d'outils de mélange et d'un freezer pilote (Bravo Trittico 610 de 7 l).

« Depuis peu, une autre catégorie de clients viennent nous consulter pour ce type d'accompagnement », souligne Mathieu Delample, responsable de l'unité de recherche technologique. Les fournisseurs d'ingrédients qui souhaitent mettre en avant leurs produits dans des formulations ». A titre d'exemple des fabricants d'arômes peuvent valider sur des applications concrètes le développement aromatique et sensoriel, faire des comparaisons avec d'autres ou réaliser des préséries pour leurs clients. D'autres fournisseurs (de protéines ou de matières grasses...)

sont intéressés par l'étude de fonctionnalités : la stabilité du mix, la viscosité ou la fermeté finale de la crème glacée.

Fort de son expertise sur les systèmes biphasiques métastables (huile-dans-eau ou air-dans-eau), le pôle Recherche peut caractériser de manière objective les produits. Il est notamment équipé d'un microscope optique, d'un rhéomètre et d'un calorimètre différentiel à balayage...

Recherche collective

Agir travaille aussi sur des projets de recherche collaboratifs : dont l'un a pour thème la valorisation de purées de fruits initialement déclassés, quand un autre vise à comprendre l'impact d'un ingrédient dans une formulation glacée.

Autre illustration : le développement de glaces allégées en matières grasses et/ou en sucre sans pour autant dénaturer le goût initial.