




74^{ème} JTIC
6 - 7 NOVEMBRE 2024
ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE





ANTON PAAR FRANCE

Brabender®

A brand of **Anton Paar**

 8 avenue de l'Atlantique
ZA de Courtaboeuf - BP 70352
91940 LES ULIS

 + 33 (0)1 85 37 06 32

 yassine.bouchahda@anton-paar.com

 www.anton-paar.com



FRANCE / FRANCE

 **Loïc THOMAS**
Directeur Général
Managing Director

Hervé JARNO
Directeur commercial
Sales Director

Yassine BOUCHAHDA
Ingénieur commercial -
Food&Feed
Sales engineer - Food&Feed

ANTON PAAR, LEADER MONDIAL DE LA TECHNOLOGIE DE MESURE DE LABORATOIRE ET DE PROCESSUS, ÉLARGIT SON PORTEFEUILLE TRADITIONNEL D'INSTRUMENTS POUR L'ANALYSE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX AVEC L'ACQUISITION DE BRABENDER.

Avec les nouveaux instruments Brabender d'Anton Paar prêts pour l'analyse des produits alimentaires, Anton Paar a élargi son portefeuille actuel de rhéomètres, d'analyseurs de taille de particules, de systèmes de minéralisation assistée par micro-ondes, de diffractomètres à rayons X et d'analyseurs de densité. Les clients peuvent désormais caractériser pleinement les propriétés physiques de leurs produits alimentaires.

Cela signifie qu'ils peuvent analyser les niveaux optimaux d'absorption d'eau, le comportement au pétrissage et les propriétés de la pâte, ainsi que déterminer la teneur en eau et les niveaux de gélatinisation de l'amidon.

En outre, les clients peuvent utiliser les mélangeurs et les extrudeuses d'Anton Paar pour améliorer ou développer de nouveaux produits alimentaires. Ils peuvent également passer de l'extrusion alimentaire en laboratoire à l'extrusion alimentaire en usine pilote et produire des produits de différentes dimensions, formes et compositions.

Puis, ils obtiennent les bonnes informations pour modifier la texture de divers matériaux, tels que les protéines, les amidons, les aliments pour poissons, les céréales et les pâtes, grâce aux extrudeuses Brabender d'Anton Paar.

Cela permet aux clients d'optimiser tous les aspects de leur processus de production, depuis le contrôle qualité des matières premières, la formulation et le transport jusqu'à l'emballage, le stockage et le contrôle qualité du produit final.

