



CENTRE TECHNIQUE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS AGRICOLES

INSTITUT DE
RECHERCHE
AGROALIMENTAIRE

GIS Fruits 13/12/16

Magali Wagner

Chef de projet en technologies de transformation et de conservation des aliments :

- Ingénieur agro-alimentaire
- Docteur en sciences des procédés et sciences des aliments
- Gestion de projets de recherche collective et privée au CTCPA d'Avignon. Ces projets portent sur les traitements thermiques continus et discontinus, la validation de barèmes, les nouvelles technologies (chauffage ohmique, microondes...), la mise au point de produits / procédés.
- Réalisation des formations en interne et sur les sites industriels sur ces thématiques.
- Conduite d'audit technique à des fins de validation ou d'amélioration des processus de transformation et de conservation des aliments.

Le CTCPA, Institut de recherche en agroalimentaire

Historique :

- Créé en 1950 par les fabricants de conserves et de produits déshydratés
- Reconnu par la DGAL comme centre de référence pour l'établissement et la validation des barèmes de traitements thermiques
- **87** personnes
- **6** sites et 2 antennes
- **1 100** ressortissants dont **700** agriculteurs/artisans conserveurs
- **750** clients



Des compétences qui intègrent l'essentiel des thématiques techniques d'une entreprise agroalimentaire.

Mission d'intérêt général – Prestations de service – Formation

Thématiques

- Procédés de conservation
- Microbiologie
- Sécurité sanitaire des aliments
- Emballage
- Qualité nutritionnelle
- Développement durable

Une équipe et des moyens à la pointe de l'innovation pour un ressourcement permanent.

- **Matériels et Equipements**
 - Une halle technologique entièrement équipée permettant la transformation des fruits dans toutes les gammes (morceaux, purées, fruits secs....)
 - De nombreux matériels conventionnels et innovants
 - 1 laboratoires d'analyse des micronutriments équipé (chromatographie, thermoresistometre...)
 - 1 laboratoire d'analyse microbiologique équipé pour travailler sur les flores végétatives et sporulées.
 - Dernières acquisitions : pilote semi-industriel de chauffage ohmique, pilote de lumière pulsée, LC-MS/MS, thermorésistomètre, partenariat sur pilote HP sur plateforme HPP Atlantique...

Questions de recherche actuelles

- Comment préserver l'ensemble des micronutriments des fruits lors de leur transformation : procédé en anoxie
- Comment caractériser les matières en entrée d'usine pour mieux piloter le process
 - objectif sélection de process +/- qualitatif
 - modification des paramètres process pour améliorer les caractéristiques sensorielles
- Comment accélérer le traitement thermique (chauffage et refroidissement)
- Comment doser en conditionnement aseptique des fruits au sirop → permet traitement thermique en continu