



Lauréats 2006

Résultats « Concours IPA de l'Innovation / Trophée SIEL 2006 »

Le Jury du Concours IPA de l'Innovation / Trophée SIEL vient de délibérer et désigner les lauréats 2006 parmi près de 80 dossiers riches d'innovations présentés par les exposants.

Les quatre collèges constituant le Jury correspondant aux 4 catégories de Concours, ont retenu des équipements ou procédés présentant une innovation notable et remarquable pour les IAA.

Au delà des performances technologiques et/ou techniques, le Jury a étudié l'intérêt ou l'impact industriel des produits. Notons que ces dossiers étaient essentiellement axés sur de l'innovation incrémentale permettant d'optimiser par exemple la flexibilité de procédés en associant génie mécanique et électronique, d'intégrer de la mesure à distance donc non intrusive assurant par exemple hygiène et contrôle du process.

☛ Prix « Equipements et Procédés » spécial MATIC

Trancheur TVI GMS Freshcut INOTEC – Stand n°1D27

Trancheur à poids fixe pour produits avec os et sans os qui permet l'amélioration de la productivité et de la qualité de découpe. Il permet de couper des viandes fraîches, injectées, fumées ou cuites sur une épaisseur de 3 à 300 mm avec une très grande précision au niveau du poids des tranches. Tranchage sans croûtage préalable pour les viandes jusqu'à une température de 4° grâce à la conception du couteau. Les produits ne subissent ainsi aucune contrainte thermique et les coûts d'énergie et de personnel sont réduits d'autant. Tranchage sans chute possible par une mesure du produit répartissant le poids de la dernière tranche sur l'ensemble des autres tranches ou option poids fixe avec une chute minimale possible. Capacité de coupe pouvant aller jusqu'à 1200kg/heure de produits tranchés.

☛ Prix « Equipements et Procédés » spécial MULTIFILIERE

Découpe jet d'eau sur support adapté au produit OUEST AGRO TECHNOLOGIE – Stand n°1F82

Bonne tenue du produit - Importants gains de productivité - Nettoyage facilité
Machine de découpe par jet d'eau, équipée d'une ou de plusieurs buses, sur supports adaptés au produit. Ces supports interchangeable rapidement sont transférés automatiquement selon un circuit défini de telle sorte que le temps de découpe soit assuré à 100% (transfert en temps masqué). Supports pouvant être étudiés pour toutes sortes de produits (viandes, poissons, fruits et légumes, pâtisseries sucrées ou salées, produits frais ou surgelés...).

☛ Prix « Conduite des procédés » (logiciels..) tous secteurs

SIRMIX S - Modèle HK4 - 1^{er} Spectromètre Infra Rouge en ligne pour la mesure de 1 à 6 constituants EDIT – Stand n°1F109

Sirmix S – Modèle HK4 – est un nouveau spectromètre NIR pour la mesure en ligne et en continu de 1 à 6 constituants, y compris pour les molécules les plus complexes. SIRMIX S – modèle HK4- utilise une barrette à diodes de 1064 longueurs d'onde. A la différence des NIR à filtres classiques SIRMIX S – modèle HK4 permet, grâce à sa sonde de mesure ultra réduite, une installation simple et rapide sur toutes tuyauteries, cuves ou bandes transporteuses. La fibre optique utilisée par SIRMIX S permet aux industriels de positionner l'électronique en salle de contrôle et le logiciel de configuration & de supervision une utilisation simple et conviviale au quotidien.

☛ Trophée SIEL (lait, produits laitiers)

La mouleuse pour pâtes pressées en continu « FORMATIC » ALPMA France – Stand n°2G68

Avantages de la FORMATIC ALPMA :

- Le remplissage en continu assure une régularité des volumes transférés dans les moules et donc des poids des fromages.
- Le remplissage direct en bloc-moule abîme moins le caillé.
- La Formatic est utilisable avec des moules ronds et angulaires.
- Modulaire, facile à nettoyer et peu encombrante, la Formatic peut être montée sous forme de lignes parallèles et être intégrée dans des équipements existants.

☛ Le Prix du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Organisé à l'initiative de la Direction Générale des Politiques Economique, Européenne et Internationale du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, le prix récompensera un projet/produit qui facilite l'acquisition de nouvelles technologies dans les entreprises agroalimentaires (innovation significative pour la filière ou le secteur, modularité, simplicité de pilotage, ergonomie, intégration dans le process existant, compatibilité des standards, etc...)

Le Prix du Ministère sera dévoilé à l'occasion de la cérémonie du Concours qui se tiendra :

Remise des Prix IPA 2006
Lundi 20 novembre 2006 à 12h00
sur le Forum Innovation Recherche (Mezzanine hall 1)
en présence de l'ensemble des membres du Jury
(la cérémonie de remise des prix sera suivie d'un cocktail)

Institutionnels & revues Membres du Jury « Concours Innovation IPA/Trophée SIEL 2006 »

**ACTIA • ADIV • ANFOPEIL • CETIM • CTCPA • FNEAP • ENSIA • OSEO ANVAR • INRA
INTERBEV • Association SIEL • UNGDA
Cadences Pack • IAA • Liquides et Conditionnements • Le Manager de l'Alimentaire •
PROCESS • Revue Laitière Française • RIA • Viande Magazine**

IMPORTANT :

Retrouvez les fiches produits nouveaux et les photos des lauréats
& l'ensemble des nouveautés IPA 2006
sur votre **extranet journaliste** à l'adresse :

http://produits.ipa-web.com/journaliste_ipa/

login : IPA – Mot de passe : PRESSCLUB

Renseignements presse France

Bureau de Presse Pascale VENOT
Laetitia VIGNAU, Attachée de presse
Tél. : + 33 (0)1 53 53 40 57
Fax : + 33 (0)1 53 75 27 66
e-mail : lvignau@pascalevenot.com

Service Communication IPA / EMBALLAGE

Sandra VERNIER, Directeur Communication
Frédéric PHILBERT, Chargé de Communication
Tél. : + 33 (0)1 49 68 52 11 / 54 37
Fax : + 33 (0)1 49 68 52 31
e-mail : fphilbert@exposium.fr

Représentants Presse à l'étranger

Liste de nos représentants presse
à l'étranger disponible sur notre site
internet, rubrique contacts presse.
www.ipa-web.com